

# DINNER MENU

## STARTER

- 本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER ¥2,200
- スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ ¥2,000  
アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ ボイルドエッグ  
温かいアンチョビソース 生ハム パルメザンチーズ
- STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD  
Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese
- 鴨とピスタチオのテリーヌ ¥2,000  
紫キャベツのピクルス ブリオッシュトースト
- DUCK AND PISTACHIO TERRINE  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast
- 幌加内産ジャガイモとオーギービーフのエンパナーダ ¥2,200  
ごまわかめとおかひじきのサラダ コンソメスープ
- HOROKANAI POTATO & AUSSIE BEEF EMPANADA  
Sesame Seaweed, Okahijiki, Consommé Soup
- タスマニア産サーモンのミキユイ ¥2,100  
トマトサブレ スマック 蕁とピーツのガスパッチョ
- TASMANIAN SALMON MI CUIT  
Tomato Sable, Sumac, Strawberry and Beets Gazpacho

## MAIN

- 本日のパスタ ¥2,200  
TODAY'S PASTA  
※パスタはグルテンフリーに変更可能です  
※Pasta can be changed to with gluten free.
- 本日のメイン料理 ¥3,100  
TODAY'S MAIN
- 山形豚のローストポーク ¥3,200  
あざりとサフランのソース 新玉葱の泡
- ROASTED YAMAGATA PORK  
Clam, Saffron Sauce, Buckwheat, Wild Vegetable, New Onion Form
- (R) ヴィクトリア州産バスチャーフェッド ¥4,200  
オコーナーリブアイステーキ  
山ワサビマッシュポテト タスマニア産マスタード 季節の温野菜添え
- GRILLED VICTORIAN  
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK  
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetable, Tasmanian Mastard
- 軽く燻製した鱈のポワレ ¥3,000  
カリフラワーバジ ココナッツプロス ライムキャビア
- LIGHTLY SMOKED SPANISH MACKEREL  
Cauliflower Bhaji, Coconut Broth, Lime Caviar
- 鴨胸肉のロースト チキンレバームース ¥3,200  
ソースピガラード  
黒ニンニクとセロリアックのピューレ グリンピース アスパラガス
- GRILLED DUCK BREAST  
Black Garlic, Celeriac Puree, Chicken liver Mousse, Asparagus, Bigarade Sauce
- (V) カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー ¥2,800  
プラントベースミート アチャール コリアンダー
- CAULIFLOWER STEAK WITH VEGAN COCONUT CURRY  
Plant Based Meat, Achar, Coriander

## DESSERT

- 木々の香りのジェラートとヨモギのシュトロイゼル ¥1,300  
抹茶オパリーヌ クレームショコラ オキリス カボスジュレ
- TREE FRAGRANCE GELATO, MUG WORT STREUSEL  
Matcha Opaline, Cream Crème au Chocolate, Oxalis, Kabosu Jelly

## PIZZA

- (V) マルゲリータ ¥2,500  
バッファローモッツアレラ、トマトソース、バジル
- MARGHERITA  
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
- (V) ベジタリアントウリート ¥2,600  
ケール、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、  
ガーリックコンフィ、チリトマトソース、グリーンオリーブ
- VEGETARIAN TREATS  
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce, Green Olive
- (V) フンギ ¥2,500  
マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ
- FUNGHI  
Mushrooms, Mozzarella, Truffle
- ロックフォール ¥2,700  
ロックフォール、バッファローモッツアレラ、パルメザンチーズ、  
オリーブ、ローズマリー、赤玉ねぎスライス、ハチミツ
- ROQUEFORT  
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary,  
Red Onion, Honey
- ペスカトーレ ¥2,700  
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツアレラチーズ、  
トマトソース、大葉
- PESCATORE  
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella,  
Tomato Sauce, Shiso Leaf
- ボットアルガとサーモンのカルツォーネ ¥2,800  
イタヤ貝 ハーブミックス 大葉ジェノベーゼ 新玉ねぎ
- Bottega, Salmon Calzone  
Shellfish, New Onion, Oba Genovese, Herb Mix, Mozzarella

## SANDWICHES

- KASA BLT バーガー フレンチフライ添え ¥3,100  
100%国産ビーフパテ、ベーコン、レタス、トマト、チェダーチーズ、  
スパニッシュオニオン
- トッピング: アボカド+400 目玉焼き+300
- KASA BLT BURGER WITH FRENCH FRIED  
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion  
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300
- (R) ヴィクトリア州産バスチャーフェッド ¥3,500  
オコーナーリブアイステーキサンドイッチ  
ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット フレンチフライ
- GRILLED VICTORIAN  
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK SANDWICH  
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, French Fried
- スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,200  
キャベツ、トマト、バクチャー、赤玉ねぎ、ホットソース
- SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED  
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce

- チーズプレート ¥2,200  
CHEESE PLATE

表記料金は全て日本円、税込みでございます。当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵(ケージフリー)でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

(R) シェフのオススメ  
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン  
Vegetarian Dish

## DINNER 4 COURSE

¥ 7,000

タスマニア産サーモンのミキユイ  
トマトサブレ スマック 苺とビーツのガスパッチョ  
Tasmanian Salmon Mi Cuit  
Tomato Sable, Sumac, Strawberry and Beets Gazpacho

軽く燻製した鱈のポワレ  
カリフラワーバジ ココナッツブロス ライムキャビア  
Lightly Smoked Spanish Mackerel  
Cauliflower Bhaji, Coconut Broth, Lime Caviar

ラムビリヤニ  
サンバルスープ ポテトロースティ  
ラムドーサ チリココナッツサラダ  
Lamb Biryani  
Sambar Soup, Potato Rosti, Lamb Dosa, Chili Coconut Salad

※ヴィクトリア州産バスチャーフェッド オコーナリーブアイステーキに変更可能です  
※1,200円の追加料金を頂戴いたします

Change to "Grilled Victorian "O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak "  
An additional 1,200 yen will be changed

木々の香りのジェラートとヨモギのシュトロイゼル  
抹茶オバリーヌ クレームショコラ オキリサス カボスジュレ  
Tree Fragrance Gelato, Mug wort Streusel  
Matcha Opaline, Cream Crème au Chocolate, Oxalis, Kabosu Jelly

## SEASONAL 5 COURSE

¥ 9,000

モッツアレラチーズの生ハム巻き  
フルーツトマトとクレソンのサラダ  
苺とフランボワーズのドレッシング  
Mozzarella wrapped in Prosciutto  
Fruits Tomato, Watercress Salad, Strawberry & Framboise Dressing

新玉ねぎのポタージュ  
New Onion Potage

タスマニア産サーモンのポワレ  
ひよこ豆とトマトサルサ  
Pan fried Tasmanian Salmon  
Chickpea, Tomato, Spinach Salsa

Aus産ラムチョップのロースト  
セロリラブのピュレ 島根県産お任せ野菜  
Grilled Australian Lamb Chop  
Celeriac Puree, Sustainable Vegetable form Shimane Prefecture

ライチムースとオレンジソルベ  
シュトロイゼルノワゼット シトラス パッションフルーツソース  
Lychee Mousse & Orange Sorbet  
Streusel Noisette, Citrus, Passion Fruits Sauce

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル ¥3,000  
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

N.V. ボメリー・ブリュット・ロイヤル ¥2,400  
N.V. Pommery Brut Royal

### SPARKLING

N.V. ミオネット プロセッコ・イタリア ¥1,200  
N.V. Mionetto Prosecco, Italy

### WHITE WINE

2021 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス ¥2,000  
2021 Philippe Bouchard, Chablis, France

### RED WINE

2018 シリウス ボルドー ルージュ・フランス ¥2,000  
2018 Sirius Bordeaux Rouge, France

表記料金は全て日本円、税込みでございます。当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵(ケージフリー)でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.