

STAFF RECOMMEND

Great For Sharing

French Fries, Truffle Parmesan

フレンチフライ トリュフ パルメザン

650kcal (🌾🥛🍷)

¥1,600

Appetizer Plate

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ
(チーズ、シャリユキュトリー、ドライフルーツ)

684kcal (🌾🥛🍷🐔🐷🐖)

¥4,000



Power Meals

Grilled Victorian

"O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak

ヴィクトリア州産パステューフェッド オコナーリブアイステーキ

603kcal (🍷🐖)

¥5,100

KASA BLT Burger with French Fries

KASA BLTバーガーフレンチフライ添え

Topping: Avocado + ¥400 Sunny Side Up + ¥300

トッピング: アボガド + ¥400 目玉焼き + ¥300

901kcal (🌾🥛🍷🐔🐷🐖)

¥3,800

Light Meal

Sloppy Joe Wrap

Minced Meat, Mixed Cheese, Pickled Jalapeo
スロッピージョーラップ

ひき肉 ミックスチーズ ハラペーニョピクルス

633kcal (🌾🥛🍷🐷🐖)

¥1,400

Evening Delight

夜限定

Happy Hour

5PM - 7PM

Draft Beer / Bottle Beer

生ビール / 瓶ビール

¥900

Bottle Champagne / Bottle Wine / All Cocktail

ボトルシャンパン/ボトルワイン/カクテル

50% Off

Cocktail Free Flow

7PM - Drink L.O.

Served With 9 Cocktails

2-Hour Duration (L.O. 90 Minits In)

カクテル9種 2時間制

(ラストオーダー90分後)

¥4,000



Allergen Ingredients / アレルギー表記

🌾 Gluten/小麦 🥛 Egg/卵 🍷 Dairy/乳 🦐 Shrimp/海老 🦀 Crab/蟹 🍷 Alcohol/アルコール 🥜 Nuts/ナッツ 🌰 Walnut/くるみ 🐖 Beef/牛肉 🐔 Chicken/鶏肉 🐷 Pork/豚肉 🐟 Fish/魚 🌾 Buck wheat /そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.
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。

FOOD

11:30-20:30 L.O.

APPETIZER & SNACK

House Salad

Avocado, Cucumber, Paprika, Mix Leaf,
Pink Daikon

ハウスサラダ

アボガド きゅうり パプリカ ミックスリーフ 紅心大根

156kcal     

1 Please Choose your main from the list below

下記よりメインをお選びください

Cajun Chicken/ケイジャンチキン

418kcal 

Grilled Calamari/カラマリ (烏賊) グリル

83kcal

Tasmanian Salmon/タスマニアサーモンのグリル

218kcal 

Australian Beef Filet/AUS産牛フィレ肉. + ¥1000

279kcal 

2 Please Choose your Dressing from the list below

下記よりドレッシングをお選びください

Dijon Vinaigrette/ディジョンビネグレット 142kcal

Runch Dressing/ランチドレッシング 92kcal

Stilton & Iceberg Wedge Salad

¥2,400

Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon

Boiled Egg, Parmesan Cheese

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ

アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ 生ハム

ボイルドエッグ 温かいアンチョビソース パルメザン

584kcal    

Lamb & Pistachio Terrine

¥2,400

Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage, Grain

Mustard, Brioche

羊とピスタチオのテリーヌ

ラムタン 赤キャベツのピクルス 粒マスタード

ブリオッシュトースト

372.5kcal     

Assorted Olives

¥900

オリーブ

103kcal

Appetizer Plate

¥4,000

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ

(チーズ、シャリキュトリー、ドライフルーツ)

684kcal     

Charcuterie Plate

¥2,400

生ハムとサラミの盛り合わせ

386kcal   

Cheese Plate

¥2,700

チーズ盛り合わせ

401kcal  

Mixed Dried Fruits

¥1,000

ドライフルーツ

244kcal

Peri-peri Spiced Chicken Karaage

¥1,400

Green Shallots & Ginger Relish

ペリペリチキン(スパイスフライドチキン)葱と生姜風味

534kcal   

French Fries, Salt

¥1,400

フレンチフライ 塩

534kcal 

French Fries, Salt or Garlic salt

¥1,400

フレンチフライ ガーリックソルト

580kcal 

French Fries, Truffle Parmesan

¥1,600

フレンチフライ トリュフ パルメザン

650kcal  

Roasted Mixed Nuts

¥900

ローストミックスナッツ

430kcal  

MAIN DISH

Today's Pasta

¥2,700

本日のパスタ



Grilled Victorian

¥5,100

"O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak

ヴィクトリア州産パステャーフエッド オコーナリーブアイステーキ

603kcal  

(V)=Vegetarian

Allergen Ingredients / アレルギ-表記

 Gluten/小麦  Egg/卵  Dairy/乳  Shrimp/海老  Crab/蟹  Alcohol/アルコール  Nuts/ナッツ  Walnut/くるみ  Beef/牛肉  Chicken/鶏肉  Pork/豚肉  Fish/魚  Buck wheat /そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

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、平飼卵(ケージフリー)でございます。

PIZZA

Margherita

¥ 3,000

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil (V)

マルゲリータ

バッファローモッツァレラ トマトソース バジル

1,146kcal  

Funghi

¥ 3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffle (V)

フンギ

マッシュルーム モッツァレラ トリュフ

1,050kcal  

Vegetarian Treats

¥ 3,200

Kale, Parmesan, Mozzarella Garlic Confit

Chili, Tomato Sauce, Green Olive (V)

ベジタリアン トウリート

ケール パルメザン モッツァレラ 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

821kcal  

Pescatore

¥ 3,300

Mozzarella, Baby Squid, Prawn, Anchovy

Clam, Mini Tomato, Tomato Sauce, Shiso Leaf

ペスカトーレ

あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト

モッツァレラ トマトソース 大葉

956kcal    

Roquefort

¥ 3,300

Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan

Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey

ロックフォール

ロックフォール モッツァレラ パルメザン

オリーブ ローズマリー 赤玉ねぎ 埼玉ハニー

1,220kcal  

Pulled pork & Avocado Pizza

¥ 3,600

Mozzarella, Cherry Tomato, Basil, Jalapeno,

Lemon Oil

ブルドボークとアボカドのピザ

モッツァレラチーズ ミニトマト バジル ハラペーニョ

レモンオイル

986kcal     

SANDWICH

Ham & Cheese Sandwich with French Fries

¥ 2,300

ハム&チーズ サンドイッチ フレンチフライ添え

633kcal   

Sloppy Joe Wrap

¥ 1,400

Minced Meat, Mixed Cheese, Pickled Jalapeño

スロッピージョーラップ

ひき肉 ミックスチーズ ハラペーニョピクルス

633kcal    

Vegetarian Sandwich with French Fries(V)

¥ 3,000

Soy Chicken, Beets, Avocado, Red Cabbage, BBQ Sauce

ベジタリアンサンドイッチ フレンチフライ添え

大豆チキン ビーツ アボカド 紫キャベツ BBQソース

591kcal  

Grilled Victorian "O'connor Pasture Fed"

¥ 4,200

Rib Eye Steak Sandwich with French Fries

Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket,

Mushroom

ヴィクトリア州産パステューフェッド

オコーナーリブアイステーキサンドイッチ

フレンチフライ添え

ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット キノコ

1,183kcal    

Spicy Lamb Kebab with French Fries

¥ 2,700

Lettuce, Tomato, Coriander, Red Onion

Hot Sauce

スパイシーラムケbab フレンチフライ添え

レタス トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース

489kcal   

KASA BLT Burger with French Fries

¥ 3,800

100% Japanese Beef Patty "BLT"

Cheddar Cheese, Spanish Onion,

KASA BLTバーガーフレンチフライ添え

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

Topping: Avocado + ¥ 400 Sunny Side Up + ¥ 300

トッピング: アボガド + ¥ 400 目玉焼き + ¥ 300

901kcal     

(V)=Vegetarian

Allergen Ingredients / アレルギ―表記

 Gluten/小麦  Egg/卵  Dairy/乳  Shrimp/海老  Crab/蟹  Alcohol/アルコール  Nuts/ナッツ  Walnut/くるみ  Beef/牛肉  Chicken/鶏肉  Pork/豚肉  Fish/魚  Buck wheat /そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギ―や制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

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、平飼卵（ケージフリー）でございます。

LATE TIME FOOD

20:30 - 22:00 L.O. (SUN-MON)

PIZZA

SNACK

Margherita

¥3,000

マルゲリータ
バッファローモッツァレラ トマトソース バジル

1,146kcal  

Pescatore

¥3,300

Mozzarella, Baby Squid, Prawn, Anchovy
Clam, Mini Tomato, Tomato Sauce, Shiso Leaf

ペスカトーレ
あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト
モッツァレラ トマトソース 大葉

956kcal    

Funghi

¥3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffle (V)
フンギ
マッシュルーム モッツァレラ トリュフ

1,050kcal  

Cheese Plate

¥2,700

チーズ盛り合わせ

401kcal   

Charcuterie Plate

¥2,400

生ハムとサラミの盛り合わせ

386kcal    

Assorted Olives

¥900

オリーブ

103kcal

Appetizer Plate

¥4,000

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ
(チーズ、シャリユキュトリー、ドライフルーツ)

684kcal      

Mixed Dried Fruits

¥1,000

ドライフルーツ

244kcal

Roasted Mixed Nuts

¥900

ローストミックスナッツ

430kcal  

(V)=Vegetarian

Allergen Ingredients / アレルギ―表記

 Gluten/小麦  Egg/卵  Dairy/乳  Shrimp/海老  Crab/蟹  Alcohol/アルコール  Nuts/ナッツ  Walnut/くるみ  Beef/牛肉  Chicken/鶏肉  Pork/豚肉  Fish/魚  Buck wheat/そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

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、平飼卵（ケージフリー）でございます。