DINNER MENU

STARTER

¥2,700 シェフのおまかせ前菜 ~サスティナブルメニュー~

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 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 584kcal

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 372.5kcal

鮎のベッカフィーコ ルッコラサルサ 稚鮎フリット ズッキーニ パルミジャーノ 361kcal

ケイジャンプローン ライムココナッツソース 焼きアボカド パクチー マンゴー コリンキーサラダ

¥2,500

¥2,800

¥ 2,400

¥2,800

¥3,800

¥3,900

¥5,100

MAIN

156kcal

本日のパスタ ¥ 2,700 ※パスタはグルテンフリーに変更可能です。

シェフのおまかせメイン料理 ~サスティナブルメニュー~

ハウスサラダ アボカド きゅうり パプリカ ミックスリーフ 紅心大根

¥3,000

下記のメインとドレッシングを1つずつお選びください ドレッシング

メイン ・ケイジャンチキン 418kcal

・ディジョンビネグレット 142kcal ・ランチドレッシング 92kcal

・カラマリ(烏賊)グリル 83kcal ・タスマニアサーモンのグリル 218kcal

・オーストラリア産牛フィレ肉 +¥1,000 279kcal

軽く燻製したカジキマグロ

かんずりクラスト グレープフルーツ アーリオオーリオ金糸瓜 177kcal

ヴィクトリア州産パスチャーフェッド 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 603kcal

> ¥3,800 777

7.73

タンドリーポーク ピペラードソース パイナップルロースト つるむらさき バジルサワークリーム 327kcal

オーストラリア産ラムランプの照り焼き ¥4,000 大根 茄子の煮びたし 揚げ出し豆腐 万願寺唐辛子 362kcal

カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー プラントベースミート アチャール パクチー 194kcal



¥3,400

PIZZA

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

¥3,000

ベジタリアントゥリート

ケール パルメザンチーズ モッツァレラチーズ 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



¥3,200

フンギ

マッシュルーム モッツァレラチーズ トリュフ 1,050kcal



¥3,000

ロックフォール

ロックフォール バッファローモッツァレラ オリーブ ローズマリー パルメザンチーズ 赤玉ねぎスライス ハチミツ 1,220kcal

¥3,300

ペスカトーレ

あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト モッツァレラチーズ トマトソース 大葉 956kcal

¥ 3,300

プルドポークとアボカドのピザ

モッツアレラチーズ ミニトマト バジル ハラペーニョ レモンオイル 986kcal



¥3,400

SANDWICHES

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 トッピング:アボカド+¥400 目玉焼き+¥300 901kcal



¥3,800

ヴィクトリア州産パスチャーフェッド

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



¥4,200

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え キャベツ トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース

489kcal

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 アボカド ビーツ 紫キャベツ BBOソース





¥3,000

DESSERT

591kcal

ミントとミルクのセミフレッド マスカルポーネ パイナップルチュイル パッションフルーツジュレ 337.5kcal



¥1,600

アレルギー表記

豚肉 [温]アルコール 牛肉 小麦 ゚ナッツ (くるみ | ● 鶏肉 | | そば

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。