

STAFF RECOMMEND

CHEF'S RECOMMEND BAR FOOD

Classic Aussie Beef and Mushroom Pie

Australian Beef 100%, Mushroom Salad, Gravy Sauce

クラシックオージービーフ & マッシュルームパイ
AUS産ビーフ100% マッシュルームサラダ グレイビーソース

651kcal



¥2,800



Pulled Lamb Tacos

Shallot, Chilli Pickles, Coriander, Pecorino, Chipotle Aioli

ブルドラムタコス

エシャロット チリピクルス パクチー ペコリーノ チポトレアイオリ

163kcal



¥2,800



Zucchini Frit

Zucchini Hummus, Mint Mojo Verde, Dukkah, Soft Feta Cheese

ズッキーニフリット

ズッキーニフムス ミントモホベルデ
デュッカスパイス ソフトフェタチーズ

326kcal



¥1,800



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

Power Meals

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: アボカド + ¥400 目玉焼き + ¥300

901kcal



¥3,800

Grilled Victorian

"O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak

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

603kcal



¥5,100

Great For Sharing

French Fries, Truffle Parmesan

フレンチフライ トリュフ パルメザン



Small ¥1,200

310kcal

Regular ¥1,600

650kcal

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck

Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, Egg

自家製ベーコンときのこのビスマルク

モッツアレラチーズ マッシュルームデュクセル トマトソース 温泉卵



1,052kcal

¥3,500

Appetizer Plate

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ

(チーズ、シャリュキュトリ、ドライフルーツ)

684kcal



¥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 Peanut / ピーナッツ Cashew nuts / カシューナッツ
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。

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 	¥ 3,000	Appetizer Plate シェフのおまかせ前菜盛り合わせ (チーズ、シャリキュートリー、ドライフルーツ) 684kcal 	¥ 4,000
1 Please Choose your main from the list below 下記よりメインをお選びください		Charcuterie Plate 生ハムとサラミの盛り合わせ 386kcal 	¥ 2,400
Cajun Chicken ケイジャンチキンのグリル Grilled Calamari カラマリ (烏賊) グリル Tasmanian Salmon タスマニアサーモンのグリル Australian Beef Filet AUS産牛フィレ肉+1000	418kcal  83kcal 218kcal  279kcal 	Cheese Plate チーズ盛り合わせ 401kcal 	¥ 2,700
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		Mixed Dried Fruits ドライフルーツ 244kcal	¥ 1,000
Dijon Vinaigrette ディジョンビネグレット Runch Dressing ランチドレッシング	142kcal 92kcal	Peri-peri Spiced Chicken Karaage Green Shallots and 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 	¥ 1,400
Caesar Salad Seasonal Vegetables, Stilton Cheese Sauce, Egg Confit, and Prosciutto シーザーサラダ 秋野菜 スティルトンソース エッグコンフィ プロシュート 331kcal 	¥ 2,500	French Fries, Salt フレンチフライ 塩 245kcal S ¥ 1,000 534kcal R ¥ 1,400 	
Lamb and Pistachio Terrine 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 	¥ 2,400	French Fries, Salt or Garlic salt フレンチフライ ガーリックソルト 270kcal S ¥ 1,000 580kcal R ¥ 1,400 	
Assorted Olives オリーブ 103kcal	¥ 900	French Fries, Truffle Parmesan フレンチフライ トリュフ パルメザン 310kcal S ¥ 1,200 650kcal R ¥ 1,600 	
		Roasted Mixed Nuts ローストミックスナッツ 430kcal 	¥ 900

MAIN DISH

Today's Pasta 今日のパスタ 	¥ 2,700	Grilled Victorian "O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak ヴィクトリア州産バスチャーフェッド オコーナーリブアイステーキ 603kcal 	¥ 5,100
(V)=Vegetarian			

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  Peanut / ピーナッツ  Cashew nuts / カシューナッツ
 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, Truffles (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 トゥリート

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 はちみつ

1,220kcal  

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck ¥3,500

Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, Egg

自家製ベーコンときのこのビスマルク

モッツァレラチーズ マッシュルームデュクセル トマトソース 温泉卵

1,052kcal    

SANDWICH

Ham and 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

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: アボカド + ¥400 目玉焼き + ¥300

901kcal     

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  Peanut / ビーナッツ  Cashew nuts / カシューナッツ

 Walnut / くるみ  Beef / 牛肉  Chicken / 鶏肉  Pork / 豚肉  Fish / 魚  Buckwheat / 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。

LATE TIME FOOD

22:00 L.O.

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アレラ 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

モッツアレラ トマトソース 大葉

956kcal



Funghi ¥ 3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffles (V)

フンギ

マッシュルーム モッツアレラ トリュフ

1,050kcal



SNACK

Appetizer Plate ¥ 4,000

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ

(チーズ、シャルキュトリー、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

Roasted Mixed Nuts ¥ 900

ローストミックスナッツ

430kcal



Assorted Olives ¥ 900

オリーブ

103kcal

(V)=Vegetarian

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 Peanut /ピーナッツ Cashew nuts /カシューナッツ

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。

JUNCTION HAPPY HOUR

MON - SUN
5PM - 7PM

Special Price

Draft Beer / Bottled Beer ￥900
生ビール / 瓶ビール

ALL Cocktail 50% OFF

Classic Cocktail ~~¥2,000~~ → ¥1,000

Negroni ネグローニ

Gin / Campari / Sweet Vermouth

Old Fashioned オールドファッション

Bourbon Whisky / Bitters / Simple Syrup / Orange Peel

Dry Martini ドライマティーニ

Gin / Dry Vermouth / Lemon Peel

Margarita マルガリータ

Tequila / Cointreau / Lime / Salt

Daiquiri ダイキリ

Rum / Lime / Simple Syrup

Aperol Spritz アペロールスプリッツ

Aperol / Sparkling Wine / Soda / Orange

Espresso Martini エスプレッソマティーニ

Vodka / Luxardo Espresso / Espresso / Brown Sugar Syrup

Manhattan マンハッタン

Rye Whisky / Sweet Vermouth / Bitters / Orange Peel / Cherry

Mojito モヒート

Rum / Mint / Lime / Simple Syrup / Soda

If you have a cocktail request, please let our staff know.
ご希望のカクテルがございましたら、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

CHEF'S RECOMMEND FOOD

Classic Aussie Beef and Mushroom Pie

Australian Beef 100%, Mushroom Salad, Gravy Sauce

クラシックオーギービーフ & マッシュルームパイ
AUS産ビーフ100% マッシュルームサラダ グレイビーソース

Allergen : Dairy, Egg, Gluten, Beef, Chicken

乳、卵、小麦、牛肉、鶏肉、アルコールを含む

¥2,800

Pulled Lamb Tacos

Shallot, Chilli Pickles, Coriander, Pecorino, Chipotle Aioli

プルドラムタコス

エシャロット チリピクルス パクチー ペコリーノ
チポトレアイオリ

Allergen : Gluten, Alcohol

小麦、アルコールを含む

¥2,800

Zucchini Frit

Zucchini Hummus, Mint Mojo Verde, Dukkah,
Soft Feta Cheese

ズッキーニフリット

ズッキーニフムス ミントモホベルデ
デュッカスパイス ソフトフェタチーズ

Allergen : Dairy, Gluten, Cashew nuts, Walnut

乳、小麦、カシューナッツ、くるみを含む

¥1,800



BOTTLE WINE 50% OFF

ワインリストのご用意もございます。
スタッフまでお声がけください。

We also offer a selection of wines.
Please ask our staff for details.

STAFF RECOMMEND WINE

CHAMPAGNE



Pommery Royal Blue Sky
Champagne France N.V.

ポメリー ロワイヤル ブルースカイ
シャンパーニュ フランス

~~¥40,000~~ → **¥20,000**



Pommery Brut Royal
Champagne France N.V.

ポメリー ブリュット ロワイヤル
シャンパーニュ フランス

~~¥30,000~~ → **¥15,000**

SPARKLING WINE



Mionetto Prosecco
Veneto Italy Treviso N.V.

ミオネット プロセッコ
ヴェネット イタリア

~~¥10,000~~ → **¥5,000**

WHITE WINE

Cycnus Pigato Poggio Gorleri
DOC Italy

シクヌス ピガート ポッジョ ゴルレリ
DOC イタリア

Kenwood Six Ridges
Chardonnay
Russian River Valley US

ケンウッド シックス リッジズ シャルドネ
ロシアンリバー ヴァレー アメリカ

Castoro Cellars Estate
Sauvignon Blanc
California US

カストロセラーズ エステート ソーヴィニヨンブラン
カリフォルニア アメリカ

RED WINE

Over The Rainbow Shiraz
Cawra Australia

オーバー ザ レインボー シラーズ
カウラ オーストラリア

Errazuriz Max Reserva Syrah
Aconcagua Chile

エラスリス マックス レゼルヴァ シラー
アコンカグア チリ

Kenwood Six Ridges
Pinot Noir
Russian River Valley US

ケンウッド シックス リッジズ ピノノワール
ロシアンリバー ヴァレー アメリカ

Castoro Cellars Estate
Cabernet Sauvignon
Central Coast US

カストロセラーズ エステート カベルネソーヴィニヨン
セントラルコースト アメリカ

~~¥10,000~~ → **¥5,000**

Junction Afternoon Tea

14:30-20:00
DRINK L.O 22:30

コーヒー・紅茶 2時間飲み放題

TWO-HOUR UNLIMITED COFFEE AND TEA

¥7,500

コーヒー・紅茶 3時間飲み放題

THREE-HOUR UNLIMITED COFFEE AND TEA

¥8,000

コーヒー・紅茶 飲み放題/時間無制限

UNLIMITED COFFEE AND TEA INCLUDING

¥8,500

全ての飲み放題は30分前ラストオーダーになります
THE LAST ORDER IS 30 MINUTES BEFORE YOUR STAY ENDS.

※アフタヌーンティーは前日 午前12時までの完全予約制になります
アフタヌーンティーはJUNCTIONのみの提供になります
数に限りがございます。なくなり次第終了とさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

※AFTERNOON TEA IS AVAILABLE BY RESERVATION ONLY UNTIL 12:00 A.M. THE DAY BEFORE.
AFTERNOON TEA IS ONLY AVAILABLE AT JUNCTION.

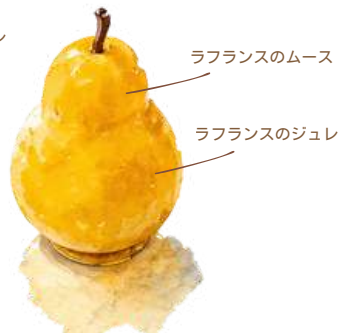
PLEASE NOTE THAT THERE IS A LIMITED SUPPLY.
PLEASE NOTE THAT THE SERVICE WILL END AS SOON AS IT IS GONE.

AUTUMN AFTERNOON TEA



栗と焙じ茶のヴェリーヌ

169.5kcal



洋梨のムース

179.2kcal



和栗のオペラ

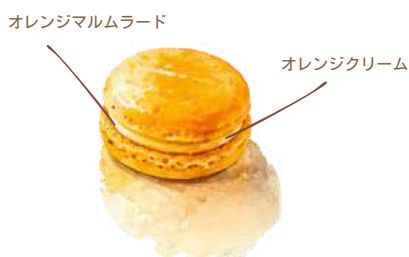
219kcal



コリアンダーダイヤモンド

林檎のパイ

142.7kcal



オレンジのマカロン

119kcal



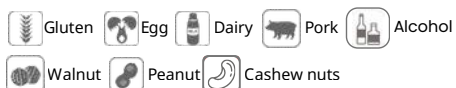
グリーンレーズンとジャスミンの
ガナッシュサンド

139.5kcal



胡桃ブラリネショコラ

161.5kcal



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。
Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions.

AUTUMN AFTERNOON TEA



pullman
TOKYO TAMACHI

TEA



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

ENGLISH BREAKFAST
イングリッシュブレイクファスト
スリランカ産の紅茶の中で最高級品。
豊かな香りと味わいが特徴。

ASSAM BARI
アッサムバリ
伝統的な自然農法で栽培され、
最高の香りが生じる時に収穫されたコクのある紅茶。

EARL GREY
アール 그레이
繊細なダージリンの茶葉にベルガモットの香りをブレンド。
上品でしっかりとした味わいが特徴。

DARJEELING SUMMER GOLD
ダージリンサマーゴールド
夏の時期に摘まれたしっかりとした味わい。
水色、味わい、香りともに充実したダージリン。

MORGENTAU
モルゲンタウ
中国緑茶にバラの花びら、矢車菊、
マンゴーのアロマをブレンド。
モルゲンタウとは「朝露」を意味します。

IRISH WHISKEY CREAM
アイリッシュウィスキークリーム
アッサムティーをベースにカカオの甘い香りと
ウィスキーの芳醇な味わいをブレンド。

CHILL OUT WITH HERBS
チルアウトウィズハーブ
ルイボスがベースの美と健康を考えて
ブレンドされたハーブティー。ほのかなオレンジの香り。

CHAMOMILE
カモミール
ドイツでは「母なる薬草」として知られている。
リラックス効果抜群。

PEPPERMINT
ペパーミント
飲んだ後にスーッとした清涼感があり、
リラックスできるハーブティー。食後に人気の一品。

ROOIBOS TEA
ルイボスティー
季節に合わせた香りと味わいのルイボスティー。
豊かな味わいが特徴です。

VITAL GRAPEFRUITS

バイタルグレープフルーツ
りんごとレモンの爽やかな酸味とバラの香りが
程よく、爽やかなさっぱりとした味わい。

AYURVEDA HERBS & GINGER
アーユルヴェーダ ハーブ&ジンジャー
生姜ベースのハーブティー。レモングラス、
シナモンなどのブレンドで体温まる一品。



ROOIBOS AMARETTO KAKTUSFEIGE
ルイボスアマレットカクテル

深い琥珀色のルイボスティーに、ほろ苦いアマレットとマジパンの芳香な香りを重ねました。
柔らかくフルーティーなサボテンの果実が、まるで大人のカクテルのような贅沢な味わいを演出し
ます。甘さと苦みが絶妙に溶け合います。



CHOCO CHAI
チョコチャイ
生姜やアニス、シナモンといった身体温まるスパイスに柔らかいヌガーとココ
アの香りを加えました。



COFFEE

COFFEE (HOT/ICE)
コーヒー (ホット・アイス)
ESPRESSO (SINGLE/DOUBLE)
エスプレッソ (シングル・ダブル)

CAFE LATTE (HOT/ICE)
カフェラテ (ホット・アイス)

CAPPUCCINO
カプチーノ



PUMPKIN LATTE
パンプキンラテ

ブルマン東京田町で取り扱っているコーヒーは
レインフォレスト・アライアンス認証を
受けたコーヒー豆を使用しています。
紅茶はフェアトレード認証を受けた茶葉を採用しています。



詳細はこちら

pullman
TOKYO TAMACHI