

LUNCH MENU

KASA COURSE ￥5,800

お好みのスターター + お好みメイン + デザート+ドリンク

CASUAL COURSE ￥4,600

お好みのスターター + お好みメイン + ドリンク

STARTER

下記の中から1つお選びください。

シェフのおまかせ前菜 ～サステナブルメニュー～

￥2,700

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

羊とピスタチオのテリーヌ
ラムタン 赤キャベツのビクルス
粒マスタード プリオッシュ
372.5kcal



￥2,500

サーモンのコンフィ グレープのモザイク
ビーツ エルダーフラワージュレ アニス 白味噌 リコッタ
197kcal



￥2,800

佐土原茄子と秋刀魚のミルフィーユ
グリーンタブナード ライスチップ 葱オイル すだち 紫蘇
198kcal



￥2,800

MAIN

下記の中から1つお選びください。

本日のパスタ

※パスタはグルテンフリーに変更可能です。

￥2,700

シェフのおまかせメイン料理 ～サステナブルメニュー～

￥3,800

軽く燻製した鰯のソテー

レンコンビクルス エノキ 五香粉 マッシュルームビュレ
255kcal



￥3,900

ヴィクトリア州産パステルフェッド
オコーナーリブアイスステーキ

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



￥5,100

Set
+ ￥1,200

北海道産豚ヒレ肉のグリル アップルビネガーソース

豚すね肉のパートフィロー包み りんごとセロリのサラダ ヘーゼルナッツ
288kcal



￥3,600

オーギーラムソーセージロール

マッシュルームサラダ トリュフドレッシング
インディアンスピナッチ
411kcal



￥4,000

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

DESSERT

ガトーローランと栗のフラン

マロンどんぐり キャラメルアーモンドジェラート コポー
296.6kcal



￥1,600

DRINK

下記の中から1つお選びください。

コーヒー



紅茶



コーラ

ジンジャエール

アップル

オレンジ

パイナップル

クランベリー

PIZZA

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



￥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
821kcal



￥3,200

フンギ

マッシュルーム モッツアレラチーズ 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アレラ 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 ミントマト モッツアレラチーズ トマトソース 大葉
956kcal



￥3,300

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

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テルフェッド

オコーナーリブアイス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



￥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



￥2,700

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 BBQソース
591kcal



￥3,000

アレルギー表記



小麦



卵



乳



海老



蟹



アルコール



ピーナッツ



カシューナッツ



くるみ



牛肉



鶏肉



豚肉



魚



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。

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。

LUNCH MENU

KASA COURSE ¥5,800
Choice of Starter +Choice of Main +Dessert + Drink

CASUAL COURSE ¥4,600
Choice of Starter + Choice of Main +Drink

STARTER Please select one item from the following.

Chef's Choice Appetizer ～sustainable menu～ ¥2,700

Caesar Salad ¥2,500
Seasonal Vegetables Stilton Sauce, Egg Confit, and Prosciutto 331kcal

Lamb and Pistachio Terrine ¥2,500
Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage, Grain Mustard, Brioche 372.5kcal

Confit of Salmon with Grape Mosaic ¥2,800
Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta 197kcal

Sadowara Eggplant and Pacific Saury Millefeuille ¥2,800
Green Tapenade, Crispy Rice, Spring Onion Oil, Sudachi, Shiso 198kcal

MAIN Please select one item from the following.

Today's Pasta ¥2,700
※Pasta can be change in gluten free.

Chef's Choice Main ～sustainable menu～ ¥3,800

Lightly Smoked Spanish Mackerel ¥3,900
Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree 255kcal

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak ¥5,100
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mustard Set + ¥1,200 603kcal

Grilled Hokkaido Pork Fillet, Apple Vinegar Sauce ¥3,600
Corn Puree, Charred Onion Puree, Lentil, Red Onion Salad 288kcal

Aussie Lamb Sausage Roll ¥4,000
Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach 411kcal

Cauliflower Steak with Vegan Coconut Curry ¥3,400
Plant Based Meat, Achar, Coriander 194kcal

DESSERT Please select one item from the following.

Lorraine Cake, Chestnut Flan ¥1,600
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls 296.6kcal

DRINK Please select one item from the following.

Coffee

Tea

Cola Ginger ale

Apple Orange Pineapple Cranberry

PIZZA

Margherita ¥3,000
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil 1,146kcal

Vegetarian Treats ¥3,200
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce, Green Olive 821kcal

Funghi ¥3,000
Mushrooms, Mozzarella, Truffles 1,050kcal

Roquefort ¥3,300
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey 1,220kcal

Pescatore ¥3,300
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf 956kcal

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck ¥3,500
Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, and Onsen Egg 1,052kcal

SANDWICHES

KASA BLT BURGER with French Fries ¥3,800
100% Japanese Beef Patty “BLT”, Cheddar Cheese, Spanish Onion Topping: Avocado+ ¥400 Sunny Side Up+ ¥300 901kcal

Grilled Victorian"O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak Sandwich with French Fries ¥4,200
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries 1,183kcal

Spicy Lamb Kebab with French Fries ¥2,700
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce 489kcal

Vegetarian Sandwich with French Fries ¥3,000
Soy Chicken, Avocado, Beets, Red Cabbage, BBQ Sauce, 591kcal

Allergen Ingredients

Gluten Egg Dairy Shrimp Crab Alcohol Peanut Cashew nuts Walnut Beef Chicken Pork Fish Buck wheat

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

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

COURSE MENU

CHEF'S COURSE ￥8,000

サーモンのコンフィ グレープのモザイク
ビーツ エルダーフラワージュレ アニス 白味噌 リコッタ

Confit of Salmon with Grape Mosaic
Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta
197kcal



軽く燻製した鯖のソテー
レンコンピクルス エノキ 五香粉 マッシュルームピューレ
Lightly Smoked Spanish Mackerel
Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree
255kcal



オージーラムソーセージロール
マッシュルームサラダ トリュフドレッシング インディアンスピナッチ

Aussie Lamb Sausage Roll
Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach
411kcal



ガトーローランと栗のフラン
マロンどんぐり キャラメルアーモンドジェラート コポー
Lorraine Cake, Chestnut Flan
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
296.6kcal



※メインの肉料理は、オコーナーリブアイステーキへは+1,200円にて変更可能でございます。
※For the main meat dish, you may choose either lamb or pork.
Additionally, it can be upgraded to the O'Connor rib-eye steak for an additional ¥1,200.

KASA DINNER COURSE ￥10,000

ズワイガニとバターナッツのレムラード
コンソメジュレ ライムキャビア バターナッツピューレ
Snow Crab and Butternut Remoulade
Consomme Jelly, Lime Caviar, Butternut Puree
237kcal



サンマのペルシャード
レバーペースト マッシュルームプロス ライスガレット
Baked Pacific Saury Persillade
liver Paste, Mushroom Broth, Rice Galette
168kcal



カマスの直火焼き
グリーンオリーブピューレ ブロッコリーアチャール 黒オリーブパウダー
Flame Grilled Barracuda
Green Olive Puree, Broccoli Achar, Black Olive Powder
235kcal



マグレ鴨のロースト
マカダミアクリーム ラベンダー 紫芋のピューレ 赤ワインジュ
Roasted Magret de Canard
Macadamia Cream, Lavender, Purple Sweet Potato Puree, Red Wine Jus
245kcal



ラフランスのムース
煎茶のダクワーズとラングドシャ 洋梨のコンポート ジャスミンジェラート
La France Pear Mousse
Sencha Dacquoise and Langue de Chat, Pear Compote, Jasmine Gelato
377.5kcal



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。

DINNER MENU

STARTER

Chef's Choice Appetizer ~sustainable menu~

¥ 2,700

Caesar Salad

Seasonal Vegetables Stilton Sauce, Egg Confit, and Prosciutto
331kcal



¥ 2,500

Lamb and Pistachio Terrine

Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage, Grain Mustard, Brioche
372.5kcal



¥ 2,500

Confit of Salmon with Grape Mosaic

Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta
197kcal



¥ 2,800

Sadowara Eggplant and Pacific Saury Millefeuille

Green Tapenade, Crispy Rice, Spring Onion Oil, Sudachi, Shiso
198kcal



¥ 2,800

MAIN

Today's Pasta

※Pasta can be changed to gluten-free.

¥ 2,700

Chef's Choice Main ~sustainable menu~

¥ 3,800

House Salad

Avocado, Cucumber, Paprika, Mix Leaf, Pink Daikon
156kcal



¥ 3,000

Please choose one main dish and one dressing from the following

Main	Dressing
• Cajun Chicken 418kcal	• Dijon Vinaigrette 142kcal
• Grilled Calamari 83kcal	• Ranch Dressing 92kcal
• Tasmanian Salmon 218kcal	
• Australian Beef Filet + ¥1,000 279kcal	

Lightly Smoked Spanish Mackerel

Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree
255kcal



¥ 3,900

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak

Horseradish Mashed potatoes, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mustard
603kcal



¥ 5,100

Grilled Hokkaido Pork Fillet, Apple Vinegar Sauce

Pork Shank Wrapped in Phyllo, Apple & Celery Salad, Hazelnut
288kcal



¥ 3,600

Aussie Lamb Sausage Roll

Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach
411kcal



¥ 4,000

Cauliflower Steak with Vegan Coconut Curry

Plant Based Meat, Achar, Coriander
194kcal



¥ 3,400

PIZZA

Margherita

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
1,146kcal



¥ 3,000

Vegetarian Treats

Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit,
Chili Tomato Sauce, Green Olive
821kcal



¥ 3,200

Funghi

Mushrooms, Mozzarella, Truffles
1,050kcal



¥ 3,000

Roquefort

Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan,
Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey
1,220kcal



¥ 3,300

Pescatore

Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy,
Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf
956kcal



¥ 3,300

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck

Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, and Onsen Egg
1,052kcal



¥ 3,500

SANDWICHES

KASA BLT BURGER with French Fries

100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado + ¥400、Sunny Side Up+ ¥300
901kcal



¥ 3,800

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed"

Rib Eye Steak Sandwich with French Fries
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries
1,183kcal



¥ 4,200

Spicy Lamb Kebab with French Fries

Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce
489kcal



¥ 2,700

Vegetarian Sandwich with French Fries

Soy Chicken, Avocado, Beets, Red Cabbage, BBQ Sauce,
591kcal



¥ 3,000

DESSERT

Lorraine Cake, Chestnut Flan

Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curis
296.6kcal



¥ 1,600

Allergen Ingredients



Gluten



Egg



Dairy



Shrimp



Crab



Alcohol



Peanut



Cashew nuts



Walnut



Beef



Chicken



Pork



Fish



Buck wheat

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

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