

Ka Sa

Dinner Menu

Starters

本日の牡蠣 天ぷらスタイル 柚子胡椒アイオリ ¥800
Oyster Tempura Style - Yuzukosho Aioli

本日の生牡蠣 レモンとエシャロット ミニョネット ¥800
Shucked Oyster - Fresh Lemon - Shallot - Mignonette

アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ 温かいアンチョビソース 生ハム
クリスピーベーコン ボイルドエッグ パルメザンチーズ ¥1,500
Stilton & Iceberg Wedge Salad - Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon -
Boiled Egg - Parmesan Cheese

モッツアレラチーズとチェリートマトのサラダ 茗荷 キヌア レッドワインビネグレット
バルサミコクリーム ¥1,700
Mozzarella & Cherry Tomato Salad - Myouga - Quinoa - Red Wine Vinaigrette -
Balsamic Cream

天使海老のミキュイ ココナッツヨーグルト フレッシュチリ ライムドレッシング
ライスクラッカー ¥1,800
Mi-cuit Angel Prawn - Coconut Yogurt - Fresh Chili - Lime Dressing - Rice Cracker

オラキングサーモンのコンフィ バニラポーチフェネル サーモンキャビア
バニラのジュ ¥1,800
Ora King Salmon Confit - Vanilla Poached Fennel - Salmon Roe - Vanilla Jus

うずらの天ぷら 大根と人参 味噌わさびドレッシング ¥1,600
Quail Tempura - Daikon & Carrot - Miso Wasabi Dressing

ヒイカのソテー イエローインゲン豆のピューレ クリスピーベーコン
グreekサラダ ¥1,600
Sautéed Baby Squid - Yellow Split Beans Puree - Crispy Bacon - Greek Salad

牡蠣のスチーム カリフラワースープ 黒トリュフ ¥1,800
Poached Oyster - Cauliflower Soup - Black Truffle

From Land & Sea & Earth

真鯛のびぼう巻き バルサミコソース びぼうピューレ チャットマサラ ¥2,800
Snapper Wrapped in Burdock - Balsamic Sauce - Burdock Puree - Chat Masala

ローストオーガニックチキンのセージクラスト巻き トマトピーナッツバターソース ¥2,600
Organic Chicken Breast Wrapped in Sage Crust - Tomato Peanut Butter Sauce

本日のメイン料理 ¥2,500
Today's Main

ラムショルダーのプレゼ ラスエルハヌート パースニップピューレ
ゴートチーズフェタ ¥3,200
Braised Lamb Shoulder - African 7 Spices - Parsnip Puree - Goats Cheese Feta

国産豚ロース ハニーマスタード ココナッツチリサルサ
芽キャベツ ベーコン ¥2,600
Japanese Pork Loin with Honey Mustard - Coconut Chili Salsa -
Brussels Sprouts - Bacon

ロブスターテイルのスチーム かぶのロースト コニャックで仕上げたビスク ¥5,000
Steamed Lobster Tail - Roasted Turnips - Bisque

(V) Vegetarian / (V)ベジタリアン

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice.
食材にアレルギーのあるお客様、食事制限があるお客様は係りの者にお申し付けください。

All prices are subject to government tax.
表示価格に別途消費税が加算されます。



From The Paddock

オーストラリア産グレインフェッドビーフサーロイン 350g ¥7,000
Australian Grain-fed Beef Sirloin 350g

オーストラリア産グレインフェッドビーフテンダーロイン 250g ¥8,000
Australian Grain-fed Beef Tenderloin 250g

オーストラリア産ラムラック 400g ¥5,500
Australian Lamb Rack 400g

黒毛和牛A5フィレ 150g ¥9,000
Wagyu A5 Tenderloin 150g

自家製スモークポークリブ BBQソース ¥4,000
House Smoked Pork Ribs - BBQ Sauce

*ステーキソースをお選び下さい
(ペッパーコーンソース BBQソース ホースラディッシュ醤油 チャルモラソース)
*Please Kindly Choose One of Sauce
Pepper Corn - BBQ Sause - Horseradish Soy Sauce - Chermoula Sauce

Side Dishes

フレンチフライ ガーリックソルト ¥1,000
French Fries with Garlic Salt

マッシュポテト ¥1,000
Mashed Potato

芽キャベツと燻製ベーコンのソテー ¥1,300
Brussels Sprouts & Wood Chip Smoked Bacon

マッシュルームとほうれん草のソテー ¥1,300
Button Mushrooms & Sautéed Spinach

冬野菜のローストとアーモンド ¥1,200
Roasted Winter Vegetables with Almond



Sandwiches

KASA BLTバーガー ¥2,500
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：アボガド +¥300 目玉焼き +¥200
KASA “BLT” Burger
With 100% Japanese Beef Patty - Cheddar Cheese - Spanish Onion
Topping：Avocado +¥300 Sunny Side UP +¥200

KASAステーキサンドイッチ ¥2,800
オーストラリア産グレインフェッドビーフ モッツアレラチーズ ロケット
アップルチャツネ ソデーマッシュルーム
KASA Steak Sandwich
Australian Grain-fed Beef - Mozzarella - Rocket - Apple Chutney -
Sautéed Mushrooms

スマッシュドアボカドラップ サーモン レタス ポイルドエッグ ゆずアイオリ ¥1,800
Smashed Avocado Wrap - Salmon - Lettuce - Boiled Egg - Yuzu Aioli

全てのサンドイッチにフレンチフライが付きます
All sandwiches come with French Fries

Desserts

グリーンアップルケーキ くるみ プラリネ 玄米茶アイスクリーム ¥1,200
Green Apple Cake - Walnut - Praline Soil - Genmai Tea Ice Cream

ルビーチョコレートのカトー ラズベリーガナッシュ
フロマーージュブランアイスクリーム ¥1,300
Ruby Chocolate Gateau - Raspberry Ganache - Fromage Blanc Ice Cream

洋ナシのコンポート 72%ダークチョコレート カカオトウイル
キャラメルアイスクリーム ¥1,300
Pear Compote - 72% Dark Chocolate - Cacao Tuile - Caramel Ice Cream

ヴァシュラングラッセ メレンゲアイスクリーム マンダリンソルベ メレンゲ
オレンジオイル ¥1,200
Vacherin Glacé - Meringue Ice Cream - Mandarin Orange Sorbet - Meringue -
Orange Oil

ホームメイドアイスクリーム または ソルベ (2スクープ) ¥900
2 Scoops of Homemade Ice Cream or Sorbet



10,000yen Dinner Course

牡蠣のスチーム カリフラワースープ 黒トリュフ
Poached Oyster - Cauliflower Soup - Black Truffle

モッツアレラチーズとチェリートマトのサラダ 茗荷 キヌア
レッドワインビネグレット バルサミコクリーム
Mozzarella & Cherry Tomato Salad - Myouga - Quinoa -
Red Wine Vinaigrette - Balsamic Cream

うずらの天ぷら 大根と人参 味噌わさびドレッシング
Quail Tempura - Daikon & Carrot - Miso Wasabi Dressing

オラキングサーモンのコンフィ バニラポーチフェネル サーモンキャビア バニラのジュ
Ora King Salmon Confit - Vanilla Poached Fennel - Salmon Roe - Vanilla Jus

真鯛のひばう巻き バルサミコソース ひばうピュレ チャットマサラ
Snapper Wrapped in Burdock - Balsamic & Burdock Puree - Chat Masala

オーストラリア産グレインフェッド牛フィレ肉のグリル
ロッキーニ風 トリュフマッシュポテト フォアグラ
Australian Grain-fed Beef Filet - Truffle Mashed Potato “Rossini” Style - Foie Gras

洋ナシのコンポート 72%ダークチョコレート カカオトウイル キャラメルアイスクリーム
Pear Compote - 72% Dark Chocolate - Cacao Tuile - Caramel Ice Cream

8,000yen Dinner Course

牡蠣のスチーム カリフラワースープ 黒トリュフ
Poached Oyster - Cauliflower Soup - Black Truffle

オラキングサーモンのコンフィ バニラポーチフェネル サーモンキャビア バニラのジュ
Ora King Salmon Confit - Vanilla Poached Fennel - Salmon Roe - Vanilla Jus

真鯛のひばう巻き バルサミコソース ひばうピュレ チャットマサラ
Snapper Wrapped in Burdock - Balsamic Sauce - Burdock Puree - Chat Masala

オーストラリア産グレインフェッド牛フィレ肉のグリル 季節のお野菜
バターナッツクリーム
Australian Grain-fed Beef Filet - Seasonal Vegetable - Butternut Cream

ルビーチョコレート ラズベリーガナッシュ フロマーージュブランアイスクリーム
Ruby Chocolate Gateau - Raspberry Ganache - Fromage Blanc Ice Cream

5,000yen Dinner Course

アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ 暖かいアンチョビソース 生ハム クリス
ピーベーコン ポイルドエッグ パルメザンチーズ
Stilton & Iceberg Wedge Salad - Anchovy - Dry Cured Ham - Crispy Bacon -
Boiled Egg - Parmesan Cheese

天使海老のミキユイ ココナッツヨーグルト フレッシュチリ ライムドレッシング
ライスクラッカー
Mi-cuit Angel Prawn - Coconut Yogurt - Fresh Chili - Lime Dressing - Rice Cracker

本日のメイン料理
Today’s Main

ヴァシュラングラッセ メレンゲアイスクリーム マンダリンソルベ メレンゲ
オレンジオイル
Vacherin Glacé - Meringue Ice Cream - Mandarin Orange Sorbet - Meringue -
Orange Oil

We serve 100% cage-free eggs.
当レストランで使用している卵はすべて、平飼い卵(ケージフリー卵)でございます。

