



Quick Lunch Set ¥1800

Choice of Starter + Main + Tea or Coffee

STARTERS

KASAシーザーサラダ 東京江戸野菜グリーン 桜スモークベーコン
ガーリッククルトン オーガニックエッグの塩漬
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens -
Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Crouton - Cured Organic Egg

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ
フェネルペーパー ルビーグレープフルーツ
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko -
Fennel Paper - Ruby Grapefruit

自家製タラバクラブケーキ だしアイオリ シェイブドグリーンアスパラガス
Homemade Taraba Crab Cake - Dashi Aioli - Shaved Green Asparagus

MAINS

スパッツレ ホワイトアスパラガス 温泉卵 パルメザン
Spatzle - White Asparagus - Slow Cooked Egg - Parmesan

チキンラップ アボカド カシュークリーム ロケットサラダ
Chicken Wrap - Avocado - Cashew Cream - Rocket

ニョッキ シラス 明太子クリーム 大葉
Gnocchi - Shirasu - Mentaiko Cream - Oba

Business Lunch Set ¥2500

Choice of Starter + Main + Tea or Coffee

STARTERS

KASAシーザーサラダ 東京江戸野菜グリーン 桜スモークベーコン
ガーリッククルトン オーガニックエッグの塩漬
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon -
Garlic Crouton - Cured Organic Egg

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ フェネルペーパー
ルビーグレープフルーツ
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko -
Fennel Paper - Ruby Grapefruit

自家製タラバクラブケーキ だしアイオリ シェイブドグリーンアスパラガス
Homemade Taraba Crab Cake - Dashi Aioli - Shaved Green Asparagus

MAINS

オーストラリア産ジョンディービーフサーロイングリル ガーリックマッシュポテト
カーボロネロ カシュークリーム +¥1000
Grilled Australian John Dee Sirloin - Garlic Potato Mash -
Cavolo Nero - Cashew Cream +¥1000

国産オーガニックチキンのスパイスロースト ターメリックワイルドライス
冬野菜 レモングラスレリッシュ
Spiced Roasted Organic Japanese Chicken - Turmeric Wild Rice -
Winter Vegetables - Lemongrass Relish

本日の市場からの鮮魚 アクアパッツァ サフランエムリション
Today's Market Fish - Crazy Water - Saffron Emulsion

Full-course Lunch Set ¥3500

Choice of Starter + Main + Dessert + Tea or Coffee

STARTERS

バッファローモッツアレラ ディルスノー フルーツトマト&コールラビ キュウリ&ジン 柚子オイル
Buffalo Mozzarella - Dill Snow - Japanese Fruit Tomato & Kohlrabi - Cucumber & Gin - Yuzu Infusion (V)

KASAシーザーサラダ 東京江戸野菜グリーン 桜スモークベーコン ガーリッククルトン オーガニックエッグの塩漬
KASA Caesar Salad - Tokyo Edo Yasai Greens - Sakura Wood Smoked Bacon - Garlic Crouton - Cured Organic Egg

富士トラウトの柚子マリネ ホイップゴートチーズ トビコ フェネルペーパー ルビーグレープフルーツ
Yuzu Cured Mt Fuji Trout - Whipped Goat Cheese - Tobiko - Fennel Paper - Ruby Grapefruit

鳩のスモーク 山椒&アニスガストリック ベリー&アンディーブサラダ エルサレム アーティチョーククリーム
Squab Assiette - Sansho & Anise Gastrique - Berry & Endive Salad - Jerusalem Artichoke Cream

自家製タラバクラブケーキ だしアイオリ シェイブドグリーンアスパラガス
Homemade Taraba Crab Cake - Dashi Aioli - Shaved Green Asparagus

MAINS

オーストラリア産ジョンディービーフサーロイングリル マッシュポテト カーボロネロ カシュークリーム +1000 yen
Grilled Australian John Dee Sirloin - Garlic Potato Mashed - Cavolo Nero - Cashew Cream +1000yen

国産オーガニックチキンのスパイスロースト ターメリックワイルドライス 冬野菜 レモングラスレリッシュ
Spiced Roasted Organic Japanese Chicken - Turmeric Wild Rice - Winter Vegetables - Lemongrass Relish

本日の市場からの鮮魚 アクアパッツァ サフランエムリション
Today's Market Fish - Crazy Water - Saffron Emulsion

ホワイトアスパラガス スチーム スパッツレ 温泉卵 パルメザン トリュフオイル
Steamed White Asparagus - Spatzle - Slow Cooked Egg - Parmesan - Truffle-Infused Oil (V)

さつま芋のニョッキ 牛ホホ肉のプレゼ ミントヨーグルト
Sweet Potato Gnocchi - Braised Beef Cheek - Mint Yoghurt

(V) Vegetarian

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice. All prices are subject to 8% government tax.

Ka Sa



Sandwich Menu

照り焼きビーフバーガー ¥2500

トッピング: 桜スモークベーコン+¥500

100%国産ビーフパテ、照り焼きソース、目玉焼き、パイナップル&
三つ葉レリッシュ、レッドチェダー

Teriyaki Beef Burger

100% Japanese Beef Patty - Teriyaki Sauce - Fried Egg - Pineapple & Mit-
suba Relish - Red Cheddar

Topping Sakura Wood Smoked Bacon + 500 yen

ジャパニーズクロックマダム ¥1900

桜スモークハム、グリエールチーズ、フライドオーガニックエッグ、味噌ベシヤメル、海苔

Japonism Croque Madame

Miso Béchamel - Nori - Sakura Smoked Ham - Gruyère Cheese -
Fried Organic Egg

アボカドトースト

メラディスゴートチーズ サラダロケット ¥1500

Avocado Toast

Meredith Goat Cheese - Rocket

KASAステーキサンドイッチ ¥2800

ビーフテンダーロイン、ローストオニオン、チミチュリソース、モッツアレラ、ワサビ菜

KASA Steak Sandwich

Beef Tenderloin - Roasted Onion - Chimichurri -
Mozzarella - Wasabina

全てのサンドイッチにフライドポテトが付きます。
All sandwiches come with fried potatoes



Pizza Menu

マルゲリータ / パッファローモッツアレラ、トマト、バジル ¥2000

Margherita / Buffalo Mozzarella - Tomato - Basil (V)

ンドゥイヤ / トマト、オーガニックエッグ、パルメザンチーズ ¥1800

Nduja / Tomato - Organic Egg - Parmesan Cheese

ポルコロッソ / ポークソーセージ、ベーコン、桜スモークハム、BBQソース ¥2000

Porco Rosso / Pork Sausage - Bacon - Sakura Smoked Ham - BBQ Sauce

フンギ / マッシュルーム、モッツアレラ、トリュフ ¥2000

Funghi / Mushrooms - Mozzarella - Truffle

ビアンカ / アジアーゴヴェッキオ、モッツアレラ、タレグジオ、セージ、

オジブランカ、埼玉ハニー ¥2000

Bianca / Asiago Vecchio - Mozzarella - Taleggio - Sage - Hojiblanca -
Saitama Honey (V)

ボロネーズ / 自家製ミートソース、マスカルポーネ、パルメザン ¥1800

Bolognese / Homemade Meat Sauce - Mascarpone - Parmesan

ジャポネ / 明太子、しらす、大葉、七味唐辛子) ¥1700

Japanese / Mentaiko - Shirasu Fish - Mozzarella - Oba -
Shichimi Togarashi

ベリーベリー / ミックスベリー、カスタード、マスカルポーネ ¥1500

Berry Berry / Mixed Berries - Custard - Mascarpone (V)



Dessert Menu

トンカチョコレート デライト ハーゼルナッツダクワーズ 塩キャラメルアイスクリーム ¥1300

Tonka Chocolate Delight - Hazelnut Dacquoise - Salted Caramel Ice Cream 1300

デコンストラクテッド チーズケーキ マンダリンシャーベット ¥1300

Deconstructed Cheese Cake - Mandarin Sherbet

ストロベリーフレイジエ ローズマリーアイスクリーム ¥1300

Strawberry Fraisier - Rosemary Ice Cream

(V) Vegetarian

Should you have any dietary requirements please ask our team members for advice. All prices are subject to 8% government tax.