



## 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  
 ガーリッククラウトン 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

レッドチコリ ゴートチーズ ビーツのガスパチョ ブルーベリー  
 Red Witlof - Goat's Cheese - Beets Gazpacho - Blueberries

山菜 しらす パンケーキ 醤油麹アイオリ  
 Mountain Vegetables - Shirasu - Pancake - Soy Koji Aioli

### MAINS

本日のパスタ  
 Today's Pasta

チキンラップサンド スパイスピーナッツソース、ニュービーシュート、タブーリ  
 Chicken Wrap - Spiced Peanut Butter - New Pea Shoot - Tabouleh

グリルポークショルダー グリンピースマッシュ グリーンペッパーソース ツمامミ菜  
 Grilled Pork Shoulder - Green Peas Mashed -  
 Green Pepper Corn Sauce - Tsumamina

## 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  
 ガーリッククラウトン 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

昆布メキングフィッシュ カルパッチョ イカスミ 小松菜エミュリッション タピオカクリスプ  
 Kombu Cured King Fish Carpaccio - Squid Ink - Komatsuna Emulsion -  
 Tapioca Crisps

山菜 しらす パンケーキ 醤油麹アイオリ  
 Mountain Vegetables - Shirasu - Pancake - Soy Koji Aioli

### MAINS

グリルジョンディーサーロイン 新ジャガポテトビーフファットロースト 八丁味噌&  
 ウィスキーソース +¥1000  
 Grilled John Dee Australian Sirloin - Beef Fat Roasted New Potato -  
 Hatcho Miso & Whiskey Sauce +¥1000

国産オーガニックチキンロースト スパイスピーナッツソース 春キャベツソテー  
 Roasted Organic Japanese Chicken - Spiced Peanut Butter Sauce -  
 Sautéed Spring Cabbage

本日のお魚料理 その日の調理方法で  
 Today's Fish

## Full-course Lunch Set ¥3500

Choice of Starter + Main/Sandwich + Dessert + 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 ガーリッククラウトン 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

レッドチコリ ゴートチーズ ビーツのガスパチョ ブルーベリー  
 Red Witlof - Goat's Cheese - Beets Gazpacho - Blueberries

昆布メキングフィッシュ カルパッチョ イカスミ 小松菜エミュリッション タピオカクリスプ  
 Kombu Cured King Fish Carpaccio - Squid Ink - Komatsuna Emulsion - Tapioca Crisps

ポーク&フォアグラバロティエヌ キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスジュリー  
 Pork & Foie Gras Ballotine - Pickled Cucumber - Umeboshi - Hibiscus Jelly

天使海老のカツレツ ダシクラスト オーロラソース  
 Angel Prawn Cutlet - Dashi Crust - Aurora Sauce

山菜 しらす パンケーキ 醤油麹アイオリ  
 Mountain Vegetables - Shirasu - Pancake - Soy Koji Aioli

### MAINS

グリルジョンディーサーロイン 新ジャガポテトビーフファットロースト 八丁味噌&ウィスキーソース +¥1000  
 Grilled John Dee Australian Sirloin - Beef Fat Roasted New Potato - Hatcho Miso & Whiskey Sauce +1000

国産オーガニックチキンロースト スパイスピーナッツソース 春キャベツソテー  
 Roasted Organic Japanese Chicken - Spiced Peanut Butter Sauce - Sautéed Spring Cabbage

本日のお魚料理 その日の調理方法で  
 Today's Fish

(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
- モンテクリスト** ¥1900  
海苔、桜スモークハム、グリユエールチーズ、フライドオーガニックエッグ  
**Montecristo**  
Nori – Sakura Smoked Ham – Gruyère Cheese – Fried Organic Egg
- チキンラップ**  
スパイスピーナッツバター、ニューピーシュート、タブーリ ¥1700  
**Chicken Wrap**  
Spiced Peanut Butter – New Pea Shoot – Tabouleh
- 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、セミドライトマトレリッシュ、モッツアレラ、ロケット  
**KASA Steak Sandwich**  
Beef Tenderloin – Roasted Onion – Semi Dried Tomato Relish –  
Mozzarella – Rocket
- 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** / パッパアローモッツアレラ、トマト、バジル ¥2000  
**Margherita** / Buffalo Mozzarella – Tomato – Basil (V)
- ツナ メルト** / オルティスツナ、セミドライトマト、モッツアレラ、  
ラロックグリーンオリーブ ¥1800  
**Tuna Melt** / Ortiz Tuna – Semi Dried Tomato – Mozzarella –  
La Rocca Green Olive
- ミート ラヴァー** / スロークック牛ホホ肉、ベーコン、桜スモークハム、  
BBQソース ¥1800  
**Meat Lover** / Slow Cooked Beef Cheek – 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
- ピアンカ** / アジアーゴヴェッキオ、モッツアレラ、タレツジオ、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)
- ブラウン カクテル** / 天使の海老、アヴォカド、カクテルソース ¥1800  
**Prawn Cocktail** / Angel Prawn – Avocado – Cocktail Sauce
- ジャボネ** / 明太子、しらす、大葉、七味唐辛子 ¥1700  
**Japanese** / Mentaiko – Shirasu Fish – Mozzarella – Oba –  
Shichimi Togarashi
- カルツォーネ** / リコッタ、桜スモークベーコン、ホウレン草 ¥1800  
**Calzone** / Ricotta – Sakura Smoked Bacon – Spinach



## Dessert Menu

- 竹炭ムース 黒胡麻スポンジ ローズアイスクリーム ¥1300  
Takesumi Mousse – Black Sesame Sponge – Rose Ice Cream
- ラヴェンダーパンナコッタ ラヴェンダーハチミツアイスクリーム ¥1300  
Lavender Panna Cotta – Lavender Honey Ice Cream
- ストロベリーエスプーマ ライチアイスクリーム ¥1300  
Strawberry Espuma – Lychee 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.