



BRUNCH MENU

Choice of 1 Starter + 1 Main / 1 Sandwich + Coffee or Tea ¥3600
Choice of 1 Starter + 1 Main / 1 Sandwich + 1 Dessert + Coffee or Tea ¥4000

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 ¥2000
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 ¥1800
Red Witlof - Goat's Cheese - Beets Gazpacho - Blueberry
- 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ulsion タピオカクリスプ ¥1800
Kombu Cured King Fish Carpaccio - Squid Ink - Komatsuna Emulsion - Tapioca Crisps
- ポーク&フォアグラバロティニス キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスゼリー ¥2000
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 ¥2500
Angel Prawn Cutlet - Dashi Crust - Aurora Sauce
- 山菜 しらす パンケーキ 醤油麹アイオリ ¥1800
Mountain Vegetables - Shirasu - Pancake - Soy Koji Aioli
- ミックスベリーとバーチャームューズリー ¥1600
Mixed Berries Bircher Muesli (V)

MAINS

- ブリュレパンケーキ ミックスベリー ストロベリーアイスクリーム ¥1650
Brule Pancake - Mixed Berries Compote - Strawberry Ice Cream
- フレンチトースト バナナラムレーズン ヴァニラビーンズアイスクリーム ¥1650
French Toast - Banana Rum Raisins - Vanilla Bean Ice Cream (V)
- クラブオムレツまたは、卵料理お好みのスタイルで ¥2200
マイスター村上ソーセージ&ベーコン、ローストトマト、ソテーマッシュルーム
Egg Any Style or Crab Omelet - Meister Murakami Sausage & Bacon - Roasted Tomato - Sautéed Mushroom
- KASAエッグベネディクト ジャーマンブレッド 桜スモークハム グリーンピーマッシュ 味噌オランダーズ ¥1700
KASA Egg Benedict - German Style Bread - Sakura Smoked Ham - Mashed Green Pea - Miso Hollandaise
- 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&ウイスキーソース ¥3500
Grilled John Dee Australian Sirloin - Beef Fat Roasted New Potato - Hatcho Miso & Whiskey Sauce
- 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 ¥3500
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 ¥3700
Today's Fish

SANDWICHES

- 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、パインアップル&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 & Mitsuba 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、グリュエールチーズ、フライドオーガニックエッグ
Montecristo
- Nori - Sakura Smoked Ham - Gruyère Cheese - Fried Organic Egg
- チキンラップサンド ¥1700
スパイスピーナッツソース、ニューピーシュート、タブーリ
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、セミドライマトレリッシュ、モッツアレラ、ロケット
KASA Steak Sandwich
- Beef Tenderloin - Roasted Onion - Semidried 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

DESSERTS

- 竹炭ムース 黒胡麻スポンジ ローズアイスクリーム
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
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
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.



Value Brunch – Choice of 1 Starter + 1 Main + Coffee or Tea ¥2000

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
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、ニューピーシュート、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 ツマミ菜
Grilled Pork Shoulder – Green Peas Mashed – Green Pepper Corn Sauce – Tsumamina
リコッタパンケーキホイップマスカルポーネ メイプルシロップ
Ricotta Pancake – Whipped Mascarpone – Maple Syrup

BEVERAGES

Wine by the glass

CHAMPAGNE

N.V. Pommery Brut Royal ¥2400

SPARKLING

N.V. Louis Pommery, California sparkling ¥1700

WHITE WINE

2017 Grace Gris de Koshu, Yamanashi, Japan ¥1400
2017 Alias, Chardonnay, California, U.S. ¥1300
2017 Lawson's Dry Hills, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand ¥1200
2016 Domaine Paul Blank, Riesling, Alsace, France ¥1500

RED WINE

2017 Grace Kayagatake, Muscat Bailey A, Merlot, Cabernet Sauvignon, Yamanashi, Japan ¥1400
2017 Alias, Pinot Noir, California, U.S. ¥1300
2015 d'Arenberg, High Trellis, Cabernet Sauvignon, McLaren Vale, Australia ¥1200
2014 Château d'Anglès Grand Vin Rouge, Rhône blend, Languedoc, France ¥1500
2015 Château Martet, Les Hauts de Martet, Merlot, Cabernet Franc, Bordeaux, France ¥1300

BEER

Kirin Ichiban Shibori – draft 330ml ¥900
Kirin Heartland 330ml ¥950
Asahi Super Dry 334ml ¥950
Suntory “The Premium Malts” 330ml ¥950
Yebisu 330ml ¥950
Kirin 0% Ichi 334ml ¥850

SOFT DRINKS

Coca Cola 190ml ¥450
Coca Cola Zero 350ml ¥450
Ginger Ale 190ml ¥450

WATER

San Pellegrino 500ml ¥600
San Pellegrino 1000ml ¥750
Aqua Panna 500ml ¥600
Aqua Panna 1000ml ¥750

COFFEE

Coffee ¥350
Espresso ¥350
Cappuccino ¥350
Latte ¥350
Hot Chocolate KASA ¥350