



## DINNER MENU

### STARTERS

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

本日の生カキ - イクラ柚子ポン OR 酢醤油生姜ビネグレットORミニョネット ¥800  
Oyster Natural - Served with Ikura Yuzu Ponzu or Soy Ginger Vinaigrette or Mignonette

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 - Blueberries (V)

昆布メキングフィッシュ カルパッチョ イカスミ 小松菜エミュリジョン 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ース キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスジェリー ¥2000  
Pork & Foie Gras Ballotine - Pickled Cucumber - Umeboshi - Hibiscus Jelly

和牛ビーフタルタル ロースト麦麴クリーム ジンジャー&オーガニックエッグ エノキピクルス ¥2500  
Wagyu Beef Tartare - Roasted Barley Koji Cream - Ginger & Organic Egg Yolk - Pickled Enoki Mushroom

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

### FROM THE PADDOCK

オーストラリア産ジョンディービーフ サーロイン (350g) ¥7000  
Australian John Dee Beef Sirloin 350g

オーストラリア産ジョンディービーフ テンダーロイン(250g) ¥8000  
Australian John Dee Beef Tenderloin 250g

黒毛和牛(A5)サーロイン(180g) ¥9000  
Wagyu A5 Sirloin 180g

黒毛和牛(A5)牛フィレ (150g) ¥9000  
Wagyu A5 Tenderloin 150g

自家製スモークポークリブ BBQソース ¥3900  
House Smoked Pork Ribs - BBQ Sauce

自家製スモークビーフショートリブ BBQソース ¥4300  
House Smoked Beef Short Ribs - BBQ Sauce

ステーキソース - 柚子ポン酢、赤ワインソース、グリーンペッパーコーン  
Steak Sauce - Yuzu Ponzu, Red Wine Sauce, Green Pepper Corn

### FROM LAND & SEA & EARTH

国産ローストオーガニックチキン スパイスピーナッツバターソース  
春キャベツソテー ¥3500

Roasted Organic Japanese Chicken - Spiced Peanut Butter Sauce - Sautéed  
Spring Cabbage

ニュージーランド産ラムラックグリル & メルゲズソーセージ クスクス ハリッサ ヴェジ  
ダブルブロス ¥4000

Grilled New Zealand Lamb Rack & Merguez Sausage - Couscous -  
Harissa - Vegetables Broth

本日のお魚料理 その日の調理方法で ¥3700  
Today's Fish

桜海老リゾット ミモレットの泡 ¥2000  
Sakura Prawn Risotto - Mimolette Foam

グリルポークプルマ ソテーアップル&ウォールナッツ サンジェルマンジュ ¥3500  
Grilled Pork Pluma - Sautéed Apple & Walnut - St Germain Jus

ブルーチーズタルト 新タマネギマーマレード セミドライプルーン ¥2500  
Blue Cheese Tart - Shintama Negi Onion Marmalade - Semi Dried Prune (V)

### SIDE DISHES

オジブランカ オイル マッシュポテト ¥1200  
Hojiblanca Oil Potato Mash (V) (G)

フライドポテト トリュフソルト&パルメザン ¥1200  
Fried Potato - Truffle Salt & Parmesan (V)

ミックスマッシュルームのソテー ¥1300  
Sautéed Mixed Japanese Mushrooms

ロブスター&カリフラワーグラタン ¥2000  
Lobster & Cauliflower Gratin

ツナ&空心菜 ガーリックソテー ¥1200  
Tuna & Garlic Sautéed Water Spinach

ソテーグリーンアスパラガス&グアンチャーレ ¥1500  
Sautéed Green Asparagus & Guanciale

(V) Vegetarian

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

## ¥10,000 Course Menu

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ーヌ キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスジェリー  
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

本日のお魚料理 その日の調理方法で  
Today's Fish

オーストラリア産ジョンディービーフ テンダーロイン オジブランカ オイル マッシュポテトソテーグリーンアスパラガス&グアンチャーレ 八丁味噌&ウィスキーソース  
Australian John Dee Beef Tenderloin - Hojibanca Oil Potato Mash - Sautéed Green Asparagus & Guanciale - Hatcho Miso & Whiskey Sauce

桜チーズケーキ コットンキャンディ  
Sakura Cheese Cake - Cotton Candy

## ¥8,000 Course Menu

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ーヌ キュウリピクルス 梅干し ハイビスカスジェリー  
Pork & Foie Gras Ballotine - Pickled Cucumber - Umeboshi - Hibiscus Jelly

オーストラリア産ジョンディービーフ テンダーロイン オジブランカ オイル マッシュポテトソテーグリーンアスパラガス&グアンチャーレ 八丁味噌&ウィスキーソース  
Australian John Dee Beef Tenderloin - Hojibanca Oil Potato Mash - Sautéed Green Asparagus & Guanciale - Hatcho Miso & Whiskey Sauce

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

## ¥5,000 Course Menu

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

オーストラリア産ジョンディービーフ サローイン オジブランカ オイル マッシュポテトソテーグリーンアスパラガス&グアンチャーレ 八丁味噌&ウィスキーソース  
Australian John Dee Beef Sirloin - Hojibanca Oil Potato Mash - Sautéed Green Asparagus & Guanciale - Hatcho Miso & Whiskey Sauce

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

## 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 & Mitsuha 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**

スパイスビーナッツバター、ニュービーシュート、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

## 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)

**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、  
ラロッカグリーンオリーブ ¥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、タレジエ、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

**ジャポネ** / 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

## Desserts

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)

桜チーズケーキ コットンキャンディ ¥1400

Sakura Cheese Cake - Cotton Candy

(V) Vegetarian

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