



# DINNER MENU

## STARTER

- 本日のおまかせ前菜  
TODAY'S APPETIZER ¥2,000
- スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ  
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD ¥1,800  
アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ ボイルドエッグ  
温かいアンチョビソース 生ハム パルメザンチーズ  
Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese
- 鴨とピスタチオのテリーヌ  
DUCK AND PISTACHIO TERRINE ¥1,800  
紫キャベツのピクルス ブリオッシュトースト  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast
- 炙りしめ鯖とシャインマスカットのコンポート  
SALT CURED "ABURI" MACKEREL ¥1,800  
バターミルクソース フェタチーズ グリーンオイル  
Shine Muscat Compote, Butter Milk, Feta, Green Oil
- ポークレバーとサワードウのブルスケッタ  
PORK LIVER WITH TOASTED SOURDOUGH ¥1,900  
クリスピーベーコン カッテージチーズ パンプキンシードサルサ  
Crispy Bacon, Cottage Cheese, Pumpkin Seed Salsa

## MAIN

- 本日のパスタ  
TODAY'S PASTA ¥2,000
- 本日のメイン料理  
TODAY'S MAIN ¥2,800
- NZ産牛フィレ肉のグリル 南瓜とゴルゴンゾーラの  
ニョッキ添え  
GRILLED NZ BEEF FILLET WITH PUMPKIN AND  
GORGONZOLA GNOCCHI ¥3,300  
サツマイモとオレンジのマッシュ ごぼう バルサミックグレイズ  
Sweet Potato and Orange Mash, Burdock, Balsamic Glaze
- 軽く燻製した鱈 蕪のデグリネゾン  
LIGHTLY SMOKED GEM FISH  
WITH TURNIP DECLINAISON ¥2,800  
蕪ピクルス 蕪ヴェルテ 蕪の泡 蕪パウダー  
Pickled Turnip, Turnip Veloute, Turnip Foam, Turnip Powder
- ラムと椎茸のソールズベリーステーキ  
五穀米とマッシュルームのリゾット  
LAMB & SHITAKE SALISBURY STEAK  
WITH MUSHROOM FIVE GRAIN RICE RISOTTO ¥3,000  
温玉 パルメザンチーズ セルパチコ ポルチーニフォン  
Soft Boiled Egg, Parmesan, Arugula, Porcine Foam
- 鴨胸肉のクリスピーロースト ソースリヨネーズ  
CRISPY GRILLED DUCK BREST WITH LYONNAISE SAUCE ¥2,800  
むかごマッシュ スイスチャード エシャロットのキャラメライズ アカスグリ  
Yum Bulblets Mash, Swiss Chard, Caramelized Shallot, Red Currant

## DESSERT

- トンカ豆のブランマンジェ ¥1,300  
TONKA BEAN BLANC MANGER  
洋梨のスープとコンポート ペアソルベ チュイルダンテル  
Pear Soup and Compote, Pear Sorbet, Tuile Dentelle
- アイスクリーム 2 Scoops 1 Scoop  
ICE CREAM ¥1,200 ¥800
- チーズプレート ¥2,000  
CHEESE PLATE

## PIZZA

- マルゲリータ ¥2,200  
MARGHERITA  
バッファローモッツアレラ、トマトソース、バジル  
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
- ベジタリアントゥリート ¥2,300  
VEGETARIAN TREATS  
ケール、パルメザンチーズ、モッツアレラチーズ、ガーリックコンフィ、  
チリトマトソース、グリーンオリーブ  
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce,  
Green Olive
- フンギ ¥2,200  
FUNGHI  
マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ  
Mushrooms, Mozzarella, Truffle
- ロックフォール ¥2,400  
ROQUEFORT  
ロックフォール、バッファローモッツアレラ、パルメザンチーズ、  
オリーブ、ローズマリー、赤玉ねぎスライス、ハチミツ  
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary,  
Red Onion, Honey

- ペスカトーレ ¥2,400  
PESCATORE  
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツアレラチーズ、  
トマトソース、大葉  
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella,  
Tomato Sauce, Shiso Leaf

- 今月のピザ ¥2,500  
MONTHLY PIZZA

## SANDWICHES

- KASA BLT バーガー ¥2,800  
KASA BLT BURGER  
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：アボカド+330 目玉焼き+220  
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion  
Topping: Avocado+330 Sunny Side Up+220
- KASA ステーキサンドイッチ ¥3,100  
KASA STEAK SANDWICH  
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、  
ルッコラ、アップルチャツネ、マッシュルーム  
Australian Grain-fed Beef, Mozzarella, Rocket Apple Chutney,  
Roasted Mushroom
- スパイシーラムケbab フレンチフライ添え ¥2,000  
SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED  
キャベツ、トマト、パクチー、赤玉ねぎ、ホットソース  
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce

表記料金は全て日本円、税込みでございます。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)でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.

## 4 DINNER COURSE ¥ 6,000

炙りしめ鯖とシャインマスカットのコンポート  
Salt Cured "Aburi" Mackerel

バターミルクソース フェタチーズ グリーンオイル  
Shine Muscat Compote, Butter Milk, Feta, Green Oil

軽く燻製した鱈 蕪のデグリネゾン  
Lightly Smoked Gem Fish with Turnip Declinaison

蕪の葉ピクルス 蕪ヴェルデー 蕪の泡 蕪パウダー  
Pickled Turnip Leaf, Turnip Veloute, Turnip Foam, Turnip Powder

鴨胸肉のクリスピーロースト ソースリヨネーズ  
Crispy Grilled Duck Brest with Lyonnaise Sauce

むかごマッシュ スイスチャード エシャロットのキャラメライズ アカスグリ  
Yum Bulblets Mash, Swiss Chard, Caramelized Shallot, Red Currant

トンカ豆のブランマンジェ

Tonka Bean Blanc Manger

洋梨のスープとコンポート ペアソルベ チュイールダンテル  
Pear Soup and Compote, Pear Sorbet, Tuile Dentelle

## 3 DINNER COURSE ¥ 4,100

鴨とピスタチオのテリーヌ

Duck and Pistachio Terrine

紫キャベツのピクルス ブリオッシュトースト  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast

### MAIN

下記より1品お選びください

Please choose 1 main dish

NZ産牛フィレ肉のグリル  
南瓜とゴルゴンゾーラのニョッキ添え + ¥500

Grilled NZ Beef Fillet with Pumpkin and  
Gorgonzola Gnocchi

サツマイモとオレンジのマッシュ ごぼう  
バルサミックグレイズ  
Sweet Potato and Orange Mash, Burdock, Balsamic Glaze

本日のパスタ  
Today's Pasta

軽く燻製した鱈 蕪のデグリネゾン

Lightly Smoked Gem Fish  
with Turnip Declinaison

蕪ピクルス 蕪ヴェルデー 蕪の泡 蕪パウダー  
Pickled Turnip, Turnip Veloute Turnip Foam, Turnip Powder

本日のデザート  
Today's Dessert

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. マム・グラン・コルドン  
N.V. Mumm. Grand Cordon

¥2,700

### SPARKLING

N.V. ミオネット プロセッコ・イタリア  
N.V. Mionetto Prosecco, Italy

¥1,200

### WHITE WINE

2020 コレクタブルズ・ソーヴィニヨンブラン  
ニュージーランド

2020 Collectables, Sauvignon Blanc  
New Zealand

¥1,550

### RED WINE

2020 コレクタブルズ・ソーヴィニヨンブラン  
ニュージーランド

2020 Collectables, Sauvignon Blanc  
New Zealand

¥1,550

表記料金は全て日本円、税込みでございます。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)でございます。  
All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.