



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 蕪ヴェルデー 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 チュイールダンテル
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باب 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

2017 ブライトサイド・ピノノワール
ニュージーランド
2017 Brightside, Pinot Noir, 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.