



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,000

お好みのスターター + メイン + デザート + ドリンク
Choice of Starter + Main + Dessert + Drink

Lunch Set ¥3,000

お好みのスターター + メイン + ドリンク
Choice of Starter + Main + Drink

Pizza Lunch Set ¥2,800

お好みのピザ + ドリンク
Choice of Pizza + Drink

本日のおまかせ前菜
TODAY'S APPETIZER

STARTER

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD
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
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
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
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

¥2,000

¥2,000

¥1,800

¥1,800

¥1,800

¥1,900

MAIN

本日のパスタ
TODAY'S PASTA

本日のメイン料理
TODAY'S MAIN

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
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
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
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
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

¥2,000

¥2,800

¥3,300

Set + ¥500

¥2,800

¥3,000

¥2,800

DESSERT

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

アイスクリーム
ICE CREAM

2 Scoops 1 Scoop

¥1,200 ¥800

¥1,300

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

ベジタリアントウリート ¥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

DRINK

コーヒー
COFFEE

紅茶
TEA

ジュース
JUICE

コカ・コーラ
COCA COLA

ジンジャーエール
GINGER ALE

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.

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、モッツァレラチーズ、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

スパイシーラムケバブ 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

BEVERAGES

CHAMPAGNE

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

¥2,700

N.V. ポメリー・ブリュット・ロイヤル
N.V. Pommery Brut Royal

¥2,400

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

¥1,550

2020 Collectables, Sauvignon Blanc
New Zealand

RED WINE

2017 ブライトサイド・ピノノワール
ニュージーランド

¥1,550

2017 Brightside, Pinot Noir, New Zealand