



DINNER MENU

STARTER

本日のおまかせ前菜
TODAY'S APPETIZER ¥2,200

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD ¥2,000
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 ¥2,000
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

ズワイガニとキノアのタブレ
SNOW CRAB & QUINOA TABOULEH ¥2,000
アスパラガス プティポアムース グレープフルーツジュレ
Asparagus, Pea Mousse, Grapefruit Jelly

ホタルイカと筍のグリル
FIREFLY SQUID & GRILLED BAMBOOSHOOT ¥2,100
地はまぐり 荻わかめ 木の芽ジェノベーゼ ビーフコンソメ
Clam, Wakame Stem, Tree Bud Genovese, Beef Consomme

MAIN

本日のパスタ
TODAY'S PASTA ¥2,200

本日のメイン料理
TODAY'S MAIN ¥3,100

牛フィレ肉のステーキ 山菜と新玉ねぎのロースト
GRILLED BEEF FILLET STEAK
NEW SEASON ONION, WILD VEGETABLE ¥4,200
行者ニンニク ふきのとうバター そら豆マッシュ
Alpine Leek, Butterbur Scape Butter, Broad Beans Mash

鱈のポワレ マイヤーレモンジェリーと春野菜添え
PAN FRIED SPANISH MACKEREL ¥3,100
SPRING VEGETABLE, MEYER LEMON JELLY
白味噌ゴルゴンゾーラ セージフリット アメーラトマト
White miso Gorgonzola, Sage Fritter, Fruit Tomato

AUS産マトンロースのマスタードクラスト焼き
MUSTARD CRUSTED AUSTRALIAN MUTTON LOIN ¥3,600
クラッシュドピー 牡蠣とほうれん草のブルテ 紅心大根
Crushed Pea, Oyster and Spinach Veloute, Water Melon Radish

イベリコ豚のグリル
白いんげん豆ピューレとアーチチョークラビゴット
GRILLED IBERICO PORK ¥3,100
WHITE BEANS PUREE, ARTICHOKE RAVIGOTE
山芋 イベリコ豚ミートボール ペコリーノロマーノ
Japanese Yam, Iberico Meat Ball, Pecorino Romano

DESSERT

クナーファとレモンタイムジェラート
KNAFEH & LEMON THYME GELATO ¥1,500
カダイフ モッツアレラ リコッタ レモンコンフィ はちみつ
Kadaif, Mozzarella, Ricotta, Lemon Confit, Honey

PIZZA

マルゲリータ
MARGHERITA ¥2,500
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
VEGETARIAN TREATS ¥2,600
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
FUNGHI ¥2,500
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
ROQUEFORT ¥2,700
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
PESCATORE ¥2,700
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
MONTHLY PIZZA ¥2,900

SANDWICHES

KASA BLT バーガー
KASA BLT BURGER ¥3,100
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+400 目玉焼き+300
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300

KASA ステーキサンドイッチ
KASA STEAK SANDWICH ¥3,500
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

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え
SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED ¥2,200
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

チーズプレート
CHEESE PLATE ¥2,200

DINNER 4 COURSE

¥ 6,600

ズワイガニとキノアのタブレ
Snow Crab & Quinoa Tabouleh
アスパラガス プティポアムース グレープフルーツジュレ
Asparagus, Pea Mousse, Grapefruit Jelly

鱈のポワレ
マイヤーレモンジェリーと春野菜添え
Pan Fried Spanish Mackerel
Spring Vegetable, Meyer Lemon Jelly
白味噌ゴルゴンゾーラ セージフリット アメーラトマト
White miso Gorgonzola, Sage Fritter, Fruit Tomato

イベリコ豚のグリル
白いんげん豆ピューレとアーチチョークラビゴット
Grilled Iberico Pork
White Beans Puree, Artichoke Ravigote
山芋 イベリコ豚ミートボール ペコリーノロマーノ
Japanese Yam, Iberico Meat Ball, Pecorino Romano

クナーファとレモンタイムジェラート
Knafeh & Lemon Thyme Gelato
カダイフ モッツアレラ リコッタ レモンコンフィ はちみつ
Kadaif, Mozzarella, Ricotta, Lemon Confit, Honey

SEASONAL 5 COURSE

¥ 8,800

タスマニア産サーモンのリエット
Tasmanian Salmon Rillettes
パルメザンクルトン グリルアスパラガス
イクラ オレンジクリスプ
Parmesan Croutons, Grilled Asparagus, Salmon Caviar, Orange Crisp

新玉ねぎとレザーウッドハニーのロースト
Oven Roasted New Season Onion
ソーススービーズ
Leatherwood Honey, Soubise

桜鯛のポワレ
Pan Fried Spring Snapper
桜海老と筍 ソースベルデ
Sakura Shrimp, Bamboo Shoots, Sauce Verde

Aus産ラムチョップのロースト
Grilled Australian Lamb Chop
ミントとピーマッシュ アンチョビローズマリーソース
Mint & Pea Mash, Anchovies Rosemary Sauce

ラベンダーのブランマンジェ
Lavender Blanmange
桜と紫蘇のスープ 道明寺粉のジュレ
Sakura & Shiso Soup, Domyoji Rice Flour Jelly

DINNER 3 COURSE ¥ 4,400

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

牛フィレ肉のステーキ
山菜と新玉ねぎのロースト + ¥1,000
Grilled Beef Fillet Steak-
New Season Onion, Wild Vegetable
行者ニンニク ふきのとうバター そら豆マッシュ
Alpine Leek, Butterbur Scape Butter, Broad Beans Mash

本日のパスタ
Today's Pasta

本日のデザート
Today's Dessert

鱈のポワレ
マイヤーレモンジェリーと春野菜添え
Pan Fried Spanish Mackerel
Spring Vegetable, Meyer Lemon Jelly
白味噌ゴルゴンゾーラ
セージフリット アメーラトマト
White miso Gorgonzola, Sage Fritter, Fruit Tomato