



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,400

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 ¥3,300

お好みのスターター + メイン + ドリンク
Choice of Starter + Main + 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 プ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
アスパラガス プティボアムース 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
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

本日のメイン料理
TODAY'S MAIN

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
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

鯖のポワレ 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

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
クラッシュドビー 牡蠣とほうれん草のアルテ 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 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
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

¥2,200

¥2,000

¥2,000

¥2,000

¥2,100

¥2,200

¥3,100

¥4,200
Set + ¥1,000

¥3,100

¥3,600

¥3,100

¥1,500

PIZZA

マルゲリータ ¥2,500
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 ¥2,600
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 ¥2,500
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 ¥2,700
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 ¥2,700
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 ¥2,900
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 ¥3,100
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+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 ¥3,500
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 ¥2,200

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. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL

¥3,000

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

2018 シャブリ レパルグ・フランス
2018 Chablis Les Pargues, France

¥2,000

RED WINE

2018 シリウス ボルドー ルージュ・フランス
2018 Sirius Bordeaux Rouge, France

¥2,000