



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,400

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

Lunch Set ¥3,300

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

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 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 STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese	¥2,000
鴨とピスタチオのテリーヌ 紫キャベツのピクルス ブリオッシュトースト DUCK AND PISTACHIO TERRINE Pickled Red Cabbage, Brioche Toast	¥2,000
幌加内産ジャガイモとオージービーフのエンパナーダ ごまわかめとおかひじきのサラダ コンソメスープ HOROKANAI POTATO & AUSSIE BEEF EMPANADA Sesame Seaweed, Okahijiki, Consommé Soup	¥2,200
タスマニア産サーモンのミキユイ トマトサブレ スマック 莓とビーツのガスパッチョ TASMANIAN SALMON MI CUIT Tomato Sable, Sumac, Strawberry and Beets Gazpacho	¥2,100

MAIN

本日のパスタ TODAY'S PASTA ※パスタはグルテンフリーに変更可能です。 ※Pasta can be changed to with gluten free.	¥2,200
本日のメイン料理 TODAY'S MAIN	¥3,100
山形豚のローストポーク あざりとサフランのソース 新玉葱の泡 ROASTED YAMAGATA PORK Clam, Saffron Sauce, Buckwheat, Wild Vegetable, New Onion Form	¥3,200
(R) ヴィクトリア州産パスタチャーフェッド オコーナーリアブアイスステーキ 山ワサビマッシュポテト タスマニア産マスタード 季節の温野菜添え GRILLED VICTORIAN "O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mastard	¥4,200 Set + ¥1,200
軽く燻製した鱈のボワレ カリフラワーバジ ココナッツブロス ライムキャビア LIGHTLY SMOKED SPANISH MACKEREL Cauliflower Bhaji, Coconut Broth, Lime Caviar	¥3,000
鴨胸肉のロースト チキンレバームース ソースビガラード 黒ニンニクとセロリアックのピューレ グリンピース アスパラガス GRILLED DUCK BREAST Black Garlic, Celeriac Puree, Chicken liver Mousse, Asparagus, Bigarade Sauce	¥3,200
(V) カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー プラントベースミート アチャール コリアンダー CAULIFLOWER STEAK WITH VEGAN COCONUT CURRY Plant Based Meat, Achar, Coriander	¥2,800

DESSERT

木々の香りのジェラートとヨモギのシュトロイゼル 抹茶オパリーヌ クレームショコラ オキリサス カボスジュレ TREE FRAGRANCE GELATO, MUG WORT STREUSEL Matcha Opaline, Cream Crème au Chocolate, Oxalis, Kabosu Jelly	¥1,300
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

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.

(R) シェフのオススメ
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン
Vegetarian Dish

PIZZA

- | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| (V) マルゲリータ
バッファローモッツアレラ、トマトソース、バジル
MARGHERITA
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil | ¥2,500 | ロックフォール
ロックフォール、バッファローモッツアレラ、オリーブ、
ローズマリー、パルメザンチーズ、赤玉ねぎスライス、ハチミツ
ROQUEFORT
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary,
Red Onion, Honey | ¥2,700 |
| (V) ベジタリアントウリート
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
VEGETARIAN TREATS
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit,
Chili Tomato Sauce, Green Olive | ¥2,600 | ペスカトーレ
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
PESCATORE
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella,
Tomato Sauce, Shiso Leaf | ¥2,700 |
| (V) フンギ
マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ
FUNGI
Mushrooms, Mozzarella, Truffle | ¥2,500 | ボツタルガとサーモンのカルツォーネ
イタヤ貝 ハーブミックス 大葉ジェノベーゼ 新玉ねぎ
Bottarga, Salmon Calzone
Shellfish, New Onion, Oba Genovese, Herb Mix, Mozzarella | ¥2,800 |

SANDWICHES

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| KASA BLT バーガー フレンチフライ添え
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
KASA BLT BURGER WITH FRENCH FRIED
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300 | ¥3,100 |
| (R) ヴィクトリア州産パスチャーフェッド オコーナーリブアイステーキサンドイッチ
ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット フレンチフライ
GRILLED VICTORIAN "O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK SANDWICH
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, French Fried | ¥3,500 |
| スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え
キャベツ、トマト、パクチー、赤玉ねぎ、ホットソース
SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce | ¥2,200 |

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.

(R) シェフのオススメ
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン
Vegetarian Dish