



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,800

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 ¥3,600

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

シェフのおまかせ前菜 ~サスティナブルメニュー~ CHEF'S CHOICE APPETIZER ~SUSTAINABLE MENU~	¥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 スティルトンフルチーズ ホイルドエッグ 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
アオリイカのシガー仕立て リンゴ 根セロリ ビーツとヨーグルトのムース BIGFIN REEF SQUID CIGAR Apple, Celeriac, Beet & Yogurt Mousse	¥2,200
帆立貝とイベリコ豚のラビオリ ポルチーニ コンソメ 大根 ティムールペッパー SCALLOPS & IBERICO PORK RAVIOLI Porcini, Consomme, Radish, Timur Pepper	¥2,300

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 change in gluten free.	¥2,200
シェフのおまかせメイン料理 ~サスティナブルメニュー~ CHEF'S CHOICE MAIN ~SUSTAINABLE MENU~	¥3,100
鱈のカダイフ巻き コンソメ大根 チョリソー 醤油麹 柚子胡椒 カイワレサラダ YELLOWTAIL KADAIF ROLL Consomme Radish, Chorizo, Soy Koji, Yuzu Pepper, Kaiware Sprouts Salad	¥3,200
(R) ヴィクトリア州産バスチャーフェッド オコーナーリブアイステーキ 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 Mustard	¥4,200 Set + ¥1,200
宮崎県産森林鶏のパロティーヌ ポルチーニリゾット ベルジャード マスタードクリームソース MIYAZAKI SHINRIN CHICKEN BALLOTTINE Porcini Risotto, Persillade, Mustard Cream Sauce	¥3,200
タンドリーオーストラリアンラムランプ 冬野菜 カリフラワーライス レンズ豆 スピナッチ TANDOORI AUSTRALIAN LAMB RUMP Winter Vegetable, Cauliflower Rice, Lentils, Spinach	¥3,400
(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

ショコラフォレスト 柚子とプラリネのジェラート きのコメレンゲ ガナッシュショコラ CHOCOLATE FOREST Yuzu & Praline Gelato, Mushroom Meringue, Ganache Chocolate	¥1,500
---	--------

DRINK

コーヒー
COFFEE



紅茶
TEA



ソフトドリンク
Soft Drink

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
FUNGHI
Mushrooms, Mozzarella, Truffle | ¥2,500 | ラムベーコンとマスカルポーネのピザ
ペコリーノ ルッコラ モッツアレラチーズ
LAMB BACON MASCARPONE PIZZA
Pecorino, Rocket, Mozzarella Cheese | ¥3,000 |

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 FRIES
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テューフェッド
オコーナーリブアイステーキサンドイッチ フレンチフライ添え
ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット キノコ
GRILLED VICTORIAN "O'CONNOR PASTURE FED"
RIB EYE STEAK SANDWICH WITH FRENCH FRIES
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries | ¥3,500 |
| スパイスラムケバブ 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 FRIES
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce | ¥2,200 |
| (V) ベジタリアンサンドイッチ フレンチフライ添え
大豆チキン アボガド ビーツ 紫キャベツ BBQソース
VEGETARIAN SANDWICH WITH FRENCH FRIES
Soy Chicken, Avocado, Beets, Red Cabbage, BBQ Sauce, | ¥2,500 |

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