

# DINNER MENU

## 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 ¥2,000  
Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon,  
Boiled Egg, Parmesan Cheese

鴨とピスタチオのテリーヌ  
紫キャベツのピクルス フリオッシュトースト  
DUCK AND PISTACHIO TERRINE ¥2,000  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast

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 ¥2,200  
Apple, Celeriac, Beet & Yogurt Mousse

帆立貝とイベリコ豚のラビオリ  
ボルチーニ コンソメ 大根 ティムールペッパー  
SCALLOPS & IBERICO PORK RAVIOLI ¥2,300  
Porcini, Consomme, Radish, Timur Pepper

## MAIN

本日のパスタ  
TODAY'S PASTA ¥2,200  
※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

シェフのお任せメイン料理～サスティナブルメニュー～  
CHEF'S CHOICE ～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 ¥3,200  
Consomme Radish, Chorizo, Soy Koji, Yuzu Pepper, Kaiware Sprouts Salad

(R) ヴィクトリア州産パステーフエッド  
オコーナーリブアイステーキ ¥4,200  
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 Vegetable, Tasmanian Mustard

宮崎県産森林鶏のパロティニーヌ ¥3,200  
ボルチーニリゾット ベルシャード マスタードクリームソース  
MIYAZAKI SHINRIN CHICKEN BALLOTTINE  
Porcini Risotto, Persillade, Mustard Cream Sauce

タンドリーオーストラリアンラムランプ ¥3,400  
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

(V) カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー ¥2,800  
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

## DESSERT

ショコラフォレスト ¥1,500  
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

## PIZZA

(V) マルゲリータ ¥2,500  
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

(V) ベジタリアントウリート ¥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  
VEGETARIAN TREATS  
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit,  
Chili Tomato Sauce, Green Olive

(V) フンギ ¥2,500  
マッシュルーム モッツアレラチーズ トリュフ  
FUNGHI  
Mushrooms, Mozzarella, Truffle

ロックフォール ¥2,700  
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

ペスカトーレ ¥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  
PESCATORE  
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella,  
Tomato Sauce, Shiso Leaf

ラムベーコンとマスカルポーネのピザ ¥3,000  
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

## SANDWICHES

KASA BLT バーガー フレンチフライ添え ¥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  
KASA BLT BURGER WITH FRENCH FRIES  
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese,  
Spanish Onion  
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300

(R) ヴィクトリア州産パステーフエッド ¥3,500  
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 きのこと  
GRILLED VICTORIAN"O'CONNOR PASTURE FED"  
RIB EYE STEAK SANDWICH WITH FRENCH FRIES  
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom,

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,200  
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

(V) ベジタリアンサンドイッチ フレンチフライ添え ¥2,500  
大豆チキン アボカド 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,

チーズプレート ¥2,200  
CHEESE PLATE

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

## DINNER 4 COURSE

¥ 7,000

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

鰯のカダイフ巻き  
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

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

※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に変更可能です  
※1,200円の追加料金を頂戴いたします

Change to "Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak"  
An additional 1,200 yen will be changed

ショコラフォレスト  
柚子とプラリネのジェラート きのみメレンゲ ガナッシュショコラ  
Chocolate Forest  
Yuzu & Praline Gelato, Mushroom Meringue,  
Ganache Chocolate

## SEASONAL 5 COURSE

¥ 9,000

アオリイカとズッキーニのコンフィ  
甘酒とカリフラワー 焼きナスのピュレ グレープフルーツゼリー  
Confit of Bigfin Squid & Zucchini  
Sweet Sake, Cauliflower, Char Grilled Eggplant Puree,  
Grapefruit Jelly

聖護院かぶのコンソメ  
蕪餅 海苔 かぶのロースト  
Shogoin Turnip Consomme  
Turnip Cake, Nori, Roasted Turnip

ヒラメとほたて貝のムース  
春菊 そば実のリゾット 花山椒オイル  
Flounder & Scallops Mousse  
Crown Daisy, Buck wheat Risotto, Sichuan Pepper Oil

蝦夷鹿のロースト  
洋梨のコンポート カカオ ラズベリー さつまいも  
Roasted Hokkaido Venison  
Pear Compote, Cacao, Raspberry, Sweet Potato

ハーブ香るクレームダンジュ  
ローズマリーシフォン よもぎ カボスソース 抹茶ジェラート  
Herb Infused crème d'Anjou  
Rosemary Chiffon, Mugwort, Kabosu Sauce, Matcha Gelato

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル・フランス ¥3,000  
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL, FRANCE

### SPARKLING

N.V. シャンドン ガーデン スプリッツ・オーストラリア ¥1,200  
N.V. CHANDON GARDEN SPRITZ, AUSTRALIA

### WHITE WINE

2023 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス ¥2,000  
2023 PHILIPPE BOUCHARD, CHABLIS, FRANCE

### RED WINE

2019 シリウス ボルドー ルージュ・フランス ¥2,000  
2019 SIRIUS BORDEAUX ROUGE, FRANCE

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.