



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

鱈のカタイフ巻き
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
柚子とブラリネのジェラート きのこメレンゲ ガナッシュショコラ
CHOCOLATE FOREST
Yuzu & Praline Gelato, Mushroom Meringue, Ganache Chocolate

クリスマスオーナメント ¥2,000
マスカルポーネ バニラジェラート ミルクスポンジ フランボワーズ
CHRISTMAS ORNAMENTS
Mascarpone Vanilla gelato Milk sponge Framboise

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.

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,

スパイスラムケباب 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

(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 焼きナスのピューレ 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.