

## DINNER MENU

### STARTER

シェフのおまかせ前菜 ～サスティナブルメニュー～ ￥2,700  
CHEF'S CHOICE APPETIZER ～SUSTAINABLE MENU～



スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ ￥2,400  
アイスバーグレタス スティルトンブルーチーズ 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



鴨とピスタチオのテリーヌ ￥2,400  
紫キャベツのピクルス プリオッシュトースト  
DUCK AND PISTACHIO TERRINE  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast



春キャベツと帆立貝のテリーヌ ￥2,800  
ピーマッシュ 白アスパラガスのムース オレンジキャラメルソース  
SCALLOPS SPRING & CABBAGE TERRINE  
Pea Mash potato, White Asparagus Mousse, Orange Caramel Sauce



島根県産猪とアオリイカのミートローフ ￥2,800  
セロリサラダ 塩クリームソース グリンピースピュレ  
SHIMANE WILD BOAR & SQUID MEATLOAF  
Celery Salad, Salt Cream Sauce, Pea Puree

### MAIN

本日のパスタ ￥2,700  
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

シェフのお任せメイン料理 ～サスティナブルメニュー～ ￥3,800  
CHEF'S CHOICE ～SUSTAINABLE MENU～



鯖のソテー 新玉ねぎのピュレ ￥3,900  
アサリのタブレ ベアルネーズ バジルシード  
PAN-FRIED SPANISH MACKEREL NEW ONION SOUBISE  
Clam Tabbouleh, Bearnaise, Basil Seeds



(R)ヴィクトリア州産バスチャーフェッド ￥5,100  
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 季節の野菜添え  
GRILLED VICTORIAN  
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK  
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetable, Tasmanian Mustard



丹波黒鶏胸肉のスーヴィド ￥3,800  
チョリソー 蛍火タケノコ 昆布 新じゃがいも  
SOUS-VIDE "TANBA BLACK CHICKEN BREAST  
Chorizo, Firefly Squid, Bamboo Shoots, Konbu, New Season Potato



オーストラリア産ラムショルダー"プルドラム" ￥4,000  
アジアンサラダ モホベルデ アスパラガスのグリル  
AUSTRALIAN LAMB SHOULDER "PULLED LAMB"  
Asian Salad, Mojo Verde, Grilled Asparagus



(V)カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー ￥3,400  
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

(R) シェフのオススメ (V) ベジタリアン  
Chef's Recommendation Vegetarian Dish

### PIZZA



(V) マルゲリータ ￥3,000  
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 ￥3,200  
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 ￥3,000  
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 ￥3,300  
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 ￥3,300  
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

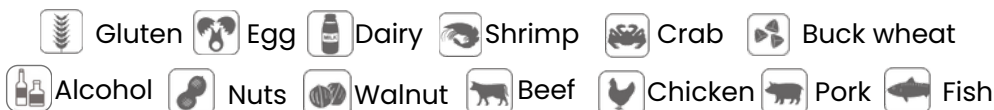


ガーリックシュリンピザ ￥3,400  
モッツアレラチーズ チリソース  
マッシュルーム バクチャー  
GARLIC SHRIMP PIZZA  
Mozzarella Cheese, Chili Sauce, Mushroom, Cilantro

### DESSERT



ストロベリーアシェット ￥1,600  
莓パルフェ 莓のニューアージュ 莓ビネグレット ショコラブラン  
STRAWBERRY ASSIETTE  
Strawberry Parfait, Strawberry Nuage,  
Strawberry Vinaigrette, Chocolate Blanc



## Classic Course

¥7,000

春キャベツと帆立貝のテリーヌ  
ピーマッシュ 白アスパラガスのムース オレンジキャラメルソース  
SCALLOPS SPRING CABBAGE TERRINE  
Pea Mash potato, White Asparagus Mousse,  
Orange Caramel Sauce



鯖のソテー 新玉ねぎのピュレ  
アサリのタブレ ベアルネーズ バジルシード  
PAN-FRIED SPANISH MACKEREL NEW ONION SOUBISE  
Consomme Radish, Chorizo, Soy Koji,  
Clam Tabbouleh, Bearnaise, Basil Seeds



丹波黒鶏胸肉のスーヴィド  
チョリソー 蛍烏賊 タケノコ 昆布 新じゃがいも  
SOUS-VIDE "TANBA BLACK CHICKEN BREAST  
Chorizo, Firefly Squid, Bamboo Shoots,  
Konbu, New Season Potato



※メインの肉料理はオコーナーリブアイステーキに  
+1,200円で変更可能です

※The main meat dish can be upgraded to  
O'Connor Ribeye Steak for an additional ¥1,200.

ストロベリーアシェット  
莓パルフェ 莓のニューアージュ 莓ビネグレット ショコラブラン  
STRAWBERRY ASSIETTE  
Strawberry Parfait, Strawberry Nuage,  
Strawberry Vinaigrette, Chocolate Blanc



## Signature Course

¥9,000

ポタン海老の炙り 甘夏のラビゴット  
スパイスクランブル とんぶり 甲殻類の泡  
"ABURI" BOTTON SHRIMP WATSON POMELE RABIGOT  
Spiced Crumble, Tonburi, Shrimp Foam



帆立貝と新じゃがいものパートブリック  
セロリサラダ アスパラガス 柑橘ドレッシング  
SCALLOPS & NEW POTATO WRAPPED IN PART BRICK  
Celery Salad, Asparagus, Citrus Dressing



魴鮓と蛍烏賊のポッシェ  
アサリと豆乳ソース 大麦とチョリソーのリゾット  
SIMMERED GURNARD FIREFLY SQUID  
Clam, Soy Milk Sauce, Barley, Chorizo Risotto



マグレカナルのロースト  
ガストリック アンコールペッパー 鴨とタケノコのミルフィーユ仕立て  
ROASTED MAGRET DE CANARD  
Gastrique, Encore Pepper  
Duck Mince & Bamboo Shoots Millefeuille




プリエデュショコラ  
ピスタチオムース ピスタチオアイス カカオシュトロイゼル  
PLIE DE CHOCOLATE  
Pistachio Mousse, Pistachio Glace, Cocoa Streusel
















## SANDWICHES

 KASA BLT バーガー フレンチフライ添え ¥3,800  
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

 (V) ベジタリアンサンドイッチ フレンチフライ添え ¥3,000  
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,

 スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,700  
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

 (R) ヴィクトリア州産パステューフェッド ¥4,200  
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

 Gluten  Egg  Dairy  Shrimp  Crab  Buck wheat  
 Alcohol  Nuts  Walnut  Beef  Chicken  Pork  Fish

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.