

LUNCH MENU

KASA Course ¥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

Casual Course ¥3,600

お好みのスターター + お好みメイン + ドリンク

STARTER

下記の中から1つお選びください。

シェフのおまかせ前菜 ～サステナブルメニュー～ ¥2,700

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
584kcal



羊とピスタチオのテリーヌ
ラムタン 赤キャベツのピクルス
粒マスタード プリオッシュ
372.5kcal



島根県産ワイルドボアソーセージのバンガーズ&マッシュ
ブラウンエノキ コンテチーズ オニオンジャム
486kcal



鯉のグラブラックス
イエローサンバル ココナッツドレッシング ターメリッククラスト
286kcal



MAIN

下記の中から1つお選びください。

本日のパスタ ¥2,700
※パスタはグルテンフリーに変更可能です。

シェフのおまかせメイン料理 ～サステナブルメニュー～ ¥3,800

タスマニアサーモンと帆立貝のルーラード
蕪 パースニップ レモングラスプロス いくら
181kcal



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
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
603kcal



蝦夷鹿のスマック焼き
マッシュルームビュレ ココアクランブル 梅干シタブナード
256kcal



オーストラリア産マトンロースト
アジアンラタトゥイユ ココナッツサンバル ミントソース
441kcal



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 パクチー
194kcal



DESSERT

栗のエスプーマ
チャコールシナモンアイス ヘーゼルナッツ 有機チョコレート
341kcal



DRINK

下記の中から1つお選びください。

コーヒー



紅茶



コーラ ジンジャエール

アップル オレンジ パイナップル クランベリー

PIZZA

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



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



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



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



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



ピザグルマンディーズ ¥3,400
スモークチキン 生ハム アボカド バジル



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
901kcal



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 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
1,183kcal



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



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



アレルギー表記



小麦



卵



乳



海老



蟹



アルコール



ナッツ



くるみ



牛肉



鶏肉



豚肉



魚



そば

食材などにアレルギーや制限のあるお客様は、お申し出ください。

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。