

DINNER MENU

STARTER

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 ￥2,400
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 ￥2,500
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 ￥2,800
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 ￥2,800
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

本日のパスタ ￥2,700
※グルテンフリーのパスタに変更可能です。

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

ハウスサラダ ￥3,000
アボカド きゅうり パプリカ ミックスリーフ 紅心大根
156kcal

下記のメインとドレッシングを1つずつお選びください

メイン	ドレッシング
・ケイジャンチキン 418kcal	・ディジョンピネグレット 142kcal
・カラマリ（烏賊）グリル 83kcal	・ランチドレッシング 92kcal
・タスマニアサーモンのグリル 218kcal	
・オーストラリア産牛フィレ肉 +¥1,000 279kcal	

タスマニアサーモンと帆立貝のルーラード ￥3,900
無 パースニップ レモンガラスブロス いくら
181kcal

ヴィクトリア州産パステチャーフェッド ￥5,100
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 ￥3,600
マッシュルームピュレ ココアクランブル 梅干シタプナード
256kcal

オーストラリア産マトンロースト ￥4,000
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 ￥3,400
プラントベースミート アチャール パクチー
194kcal

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
1,146kcal

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
821kcal

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
1,050kcal

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
1,220kcal

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
956kcal

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
1,417kcal

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テチャーフェッド ￥4,200
オコーナーリー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
489kcal

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
591kcal

DESSERT

栗のエスプーマ ￥1,600
チャコールシナモンアイス ハーゼルナッツ 有機チョコレート
341kcal

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、平飼卵（ケージフリー）でございます。