

DINNER MENU

STARTER

シェフのおまかせ前菜～サステナブルメニュー～

スタイルトン&アイスバーグウェッジサラダ
アイスバーグレタス スタイルトンブルーチーズ ポイルドエッグ
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 ブリオッシュ
372.5kcal

牡蠣のクロケット
カリフラワークリーム ほうれん草のクスクス ゆり根 ピーツ
200kcal

青森県産桜姫鶏と海老のパロティーヌ
ピーナッツムース バブガムシュ 青パパイヤサラダ
322kcal

MAIN

本日のパスタ

※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～

ハウスサラダ
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
・ケイジャンチキン 418kcal
・カラマリ（鳥貝）グリル 83kcal
・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

ドレッシング
・ディジョンビネグレット 142kcal
・ランチドレッシング 92kcal

真鯛のフリット ピルピルソース
カブ チュミチュリ 冬キャベツ
421kcal

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季節の温野菜添え
603kcal

山形ポークショルダーロースト "スロー&ロー"
リンゴと白菜のコールスロー 青梗菜 グレービーソース
285kcal

オージーラムショルダーBBQスタイル
サワークリームポテト オクラフリット BBQソース
394kcal

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

¥2,700

¥2,400

¥2,500

¥2,800

¥2,800

¥2,700

¥3,800

¥3,000



PIZZA

マルゲリータ

バッファローモッツァレラ トマトソース バジル
1,146kcal



¥3,000

ベジタリアントゥリート

ケール パルメザンチーズ モッツァレラチーズ
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



¥3,200

フンギ

マッシュルーム モッツァレラチーズ トリュフ
1,050kcal



¥3,000

ロックフォール

ロックフォール バッファローモッツァレラ 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



¥3,300

ペスカトーレ

あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト
モッツァレラチーズ トマトソース 大葉
956kcal



¥3,300

スパイシープローンとチャングーロピザ

モッツアレラチーズ ズワイガニ トマト ルッコラ ハラペニョ
1,267kcal



¥3,400

SANDWICHES

KASA BLT バーガー フレンチフライ添え

100%国産ビーフパテ ベーコン レタス トマト
chedar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



¥3,800

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 オニオングacambaro 口ケット キノコ
1,183kcal



¥4,200

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え

キャベツ トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース
489kcal



¥2,700

ベジタリアンサンドイッチ フレンチフライ添え

大豆チキン アボカド ビーツ 紫キャベツ BBQソース
591kcal



¥3,000

DESSERT

焦がしメレンゲとチョコレートのヴァシュラン

ムースショコラ 柚子 ほうじ茶ジェラート
377.1kcal



¥1,600

アレルギー表記



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。