

# STAFF RECOMMEND

## Great For Sharing

### French Fries, Truffle Parmesan

フレンチフライ トリュフ パルメザン



Small ¥1,200 310kcal

Regular ¥1,600 650kcal

### Appetizer Plate

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ

(チーズ、シャリュキュトリー、ドライフルーツ)

684kcal (Wheat) (Egg) (Dairy) (Crab) (Alcohol) (Nuts) (Beef) (Chicken) (Pork) (Fish)

¥4,000



## Power Meals

### Grilled Victorian

### "O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak

ヴィクトリア州産パスチャーフェッド オコナーリブアイスティーキ

603kcal (Milk) (Beef)

¥5,100

### KASA BLT Burger with French Fries

KASA BLT/バーガーフレンチフライ添え

Topping: Avocado + ¥400 Sunny Side Up + ¥300

トッピング: アボガド + ¥400 目玉焼き + ¥300

901kcal (Wheat) (Egg) (Dairy) (Crab) (Alcohol) (Nuts) (Beef) (Chicken) (Pork) (Fish)

¥3,800

## Light Meal

### Sloppy Joe Wrap

Minced Meat, Mixed Cheese, Pickled Jalapeo

スロッピーージョーラップ

ひき肉 ミックスチーズ ハラペニヨピクルス

633kcal (Wheat) (Egg) (Dairy) (Crab) (Alcohol) (Nuts) (Beef) (Chicken) (Pork) (Fish)

¥1,400

## Evening Delight

夜限定

## Happy Hour

5PM - 7PM

### Draft Beer / Bottle Beer

生ビール / 瓶ビール

¥900

### Bottle Champagne / Bottle Wine / All Cocktail

ボトルシャンパン/ボトルワイン/カクテル

50% Off

Allergen Ingredients / アレルギー表記										
Gluten/小麦	Egg/卵	Dairy/乳	Shrimp/海老	Crab/蟹	Alcohol/アルコール	Nuts/ナッツ	Walnut/くるみ	Beef/牛肉	Chicken/鶏肉	Pork/豚肉

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. / 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。

# FOOD

11:30-20:30 L.O.

## APPETIZER & SNACK

### House Salad

Avocado, Cucumber, Paprika, Mix Leaf,  
Pink Daikon  
ハウスサラダ  
アボガド きゅうり パプリカ ミックスリーフ 紅心大根  
156kcal 

### 1 Please Choose your main from the list below 下記よりメインをお選びください

Cajun Chicken/ケイジャンチキン  
Grilled Calamari/カラマリ(烏賊) グリル  
Tasmanian Salmon/タスマニアサーモンのグリル  
Australian Beef Filet/AUS産牛フィレ肉. +¥1000

### 2 Please Choose your Dressing from the list below 下記よりドレッシングをお選びください

Dijon Vinaigrette/ディジョンビネグレット 142kcal  
Runch Dressing/ランチドレッシング 92kcal

### Stilton & Iceberg Wedge Salad

Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon  
Boiled Egg, Parmesan Cheese  
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 生ハム  
ボイルドエッグ 温かいアンチョビソース パルメザン  
584kcal 

### Lamb & Pistachio Terrine

Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage, Grain  
Mustard, Brioche  
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  
ブリオッシュトースト  
372.5kcal 

### Assorted Olives

オリーブ  
103kcal

¥3,000

### Appetizer Plate

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ  
(チーズ、シャリュキュトリー、ドライフルーツ)  
684kcal 

¥4,000

### Charcuterie Plate

生ハムとサラミの盛り合わせ  
386kcal 

¥2,400

### Cheese Plate

チーズ盛り合わせ  
401kcal 

¥2,700

### Mixed Dried Fruits

ドライフルーツ  
244kcal

¥1,000

### Peri-peri Spiced Chicken Karaage

Green Shallots & Ginger Relish  
ペリペリチキン(スペイスフライドチキン)葱と生姜風味  
534kcal 

¥1,400

### French Fries, Salt

フレンチフライ 塩  


245kcal S ¥1,000  
534kcal R ¥1,400

### French Fries, Salt or Garlic salt

フレンチフライ ガーリックソルト  


270kcal S ¥1,000  
580kcal R ¥1,400

### French Fries, Truffle Parmesan

フレンチフライ トリュフ パルメザン  


310kcal S ¥1,200  
650kcal R ¥1,600

### Roasted Mixed Nuts

ローストミックスナッツ  
430kcal 

¥900

## MAIN DISH

### Today's Pasta

本日のパスタ  


¥2,700

### Grilled Victorian

"O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak  
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  
603kcal 

¥5,100

(V)=Vegetarian

### Allergen Ingredients / アレルギー表記

 Gluten/小麦  Egg/卵  Dairy/乳  Shrimp/海老  Crab/蟹  Alcohol/アルコール  Nuts/ナッツ  Walnut/くるみ  Beef/牛肉  Chicken/鶏肉  Pork/豚肉  Fish/魚  Buck wheat/そば

Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. / 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。

# PIZZA

## Margherita

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil (V)  
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

## Fungi

Mushrooms, Mozzarella, Truffle (V)  
フンギ  
マッシュルーム モッツァレラ トリュフ

1,050kcal



¥3,000

## Vegetarian Treats

Kale, Parmesan, Mozzarella Garlic Confit  
Chili, Tomato Sauce, Green Olive (V)  
ベジタリアン トウリート  
ケール パルメザン モッツァレラ 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

## Pescatore

Mozzarella, Baby Squid, Prawn, Anchovy  
Clam, Mini Tomato, Tomato Sauce, Shiso Leaf  
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 トマトソース 大葉

956kcal



¥3,300

## Roquefort

Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan  
Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey  
ロックフォール  
ロックフォール モッツァレラ パルメザン  
オリーブ ローズマリー 赤玉ねぎ 埼玉ハニー

1,220kcal



¥3,300

## Spicy Prawn & Txangurro Pizza

Mozzarella, Cherry Tomato, Crab, Jalapeno, Rocket  
スペイシープローンとチャングーロピザ  
モッツァレラチーズ ズワイガニ トマト ルッコラ ハラペニヨ  
1,267kcal



¥3,400

# SANDWICH

## Ham & Cheese Sandwich with French Fries

ハム&チーズ サンドイッチ フレンチフライ添え

633kcal



¥2,300

## Sloppy Joe Wrap

Minced Meat, Mixed Cheese, Pickled Jalapeño

スロッピージョーラップ

ひき肉 ミックスチーズ ハラペニヨピクルス

633kcal



¥1,400

## Vegetarian Sandwich with French Fries(V)

¥3,000

Soy Chicken, Beets, Avocado, Red Cabbage, BBQ Sauce

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 ビーツ アボカド 紫キャベツ BBQソース

591kcal



## Grilled Victorian "O'connor Pasture Fed"

¥4,200

### Rib Eye Steak Sandwich with French Fries

Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket,  
Mushroom

ヴィクトリア州産パストチャーフェッド

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



## Spicy Lamb Kebab with French Fries

¥2,700

Lettuce, Tomato, Coriander, Red Onion  
Hot Sauce

スペイシーラムケバブ フレンチフライ添え

レタス トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース

489kcal



## KASA BLT Burger with French Fries

¥3,800

100% Japanese Beef Patty "BLT"

Cheddar Cheese, Spanish Onion,

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

チエダーチーズ スパニッシュオニオン

Topping: Avocado + ¥400 Sunny Side Up + ¥300

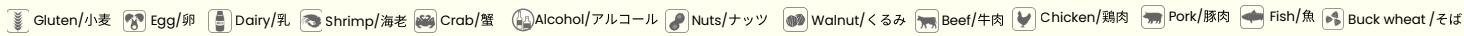
トッピング: アボガド + ¥400 目玉焼き + ¥300

901kcal



(V)=Vegetarian

### Allergen Ingredients / アレルギー表記



Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. / 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。

# LATE TIME FOOD

22:00 L.O.

## PIZZA

## SNACK

### Margherita

¥3,000

Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil (V)

マルゲリータ

バッファローモツツアレラ トマトソース バジル

1,146kcal



### Pescatore

¥3,300

Mozzarella, Baby Squid, Prawn, Anchovy

Clam, Mini Tomato, Tomato Sauce, Shiso Leaf

ペスカトーレ

あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト

モツツアレラ トマトソース 大葉

956kcal



### Funghi

¥3,000

Mushrooms, Mozzarella, Truffle (V)

フンギ

マッシュルーム モツツアレラ トリュフ

1,050kcal



### Appetizer Plate

¥4,000

シェフのおまかせ前菜盛り合わせ

(チーズ、シャリュキュトリー、ドライフルーツ)

684kcal



### Charcuterie Plate

¥2,400

生ハムとサラミの盛り合わせ

386kcal



### Cheese Plate

¥2,700

チーズ盛り合わせ

401kcal



### Assorted Chocolates

¥2,000

チョコレート盛り合わせ

503kcal



### Assorted Olives

¥900

オリーブ

103kcal

### Mixed Dried Fruits

¥1,000

ドライフルーツ

244kcal

### Roasted Mixed Nuts

¥900

ローストミックスナッツ

430kcal



(V)=Vegetarian

#### Allergen Ingredients / アレルギー表記

Gluten/小麦	Egg/卵	Dairy/乳	Shrimp/海老	Crab/蟹	Alcohol/アルコール	Nuts/ナッツ	Walnut/くるみ	Beef/牛肉	Chicken/鶏肉	Pork/豚肉	Fish/魚	Buck wheat /そば
Please inform us if you have any food allergies or dietary restrictions. /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。												

All prices are quoted in Japanese Yen tax included. We serve 100% cage-free eggs.  
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。