

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

タスマニア産サーモンのモザイク ￥2,800
ビーツと苺のガスパッチョ アイオリ 紅心大根のサラダ
267kcal

桜エビと春キャベツのカネロニ ￥2,800
青唐辛子のモホベルデ クラッシュドビー
264kcal

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(鳥賊)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

桜鯛のヴァプーブル 発酵バターソース ￥3,900
ホタルイカのタルト じゃがいもサラダ 菜の花ビュール
301kcal

ヴィクトリア州産パスチャーフェッド オコーナリーブアイステーキ ￥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

山形豚のクリスピーロースト ￥3,600
ジンジャーキャロットビュール チャイニーズビガラード 青梗菜
381kcal

オーギーラムの“トードインザホール” ￥4,000
メルゲスソーセージ オニオンジャム オリジナルガラムマサラ
366kcal

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 バクチャー
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

ベジタリアントゥリート ￥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

ベスカトーレ ￥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

ラムサルシッチャとハルミチーズのピザ ￥3,400
モッツアレラチーズ そら豆 ミント トマト チリオイル
1,189kcal

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 ￥4,200
オコーナ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 バクチャー 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

ハイビスカスベルベット マスカルポーネームス ￥1,600
ハイビスカスキャンディー メレンゲ 苺と柚子のジェラート
296.8kcal

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。