

# 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

羊とビ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

タスマニア産サーモンのモザイク  
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

桜海老と春キャベツのカネロニ  
青唐辛子のモホベルデ クラッシュドビー  
264kcal

## 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

桜鯛のヴァプール 発酵バターソース  
ホタルイカのタルト ジャがいもサラダ 菜の花ビュレ  
301kcal

ヴィクトリア州産パスチャーフェッド  
オコーナーリーブアイステーキ  
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

山形豚のクリスピーロースト  
ジンジャーキャロットビュレ チャイニーズピガロード 青梗菜  
381kcal

オージラムの“トードインザホール”  
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  
プラントベースミート アチャール バクチャー  
194kcal

## DESSERT

ハイビスカスベルベット マスカルポーネムース  
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 ¥1,600

## DRINK 下記の中から1つお選びください。

コーヒー

紅茶 Ethical Tea Partnership

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

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

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

## 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  
オコーナーリーブアイステーキサンドイッチ フレンチフライ添え ¥4,200  
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

### 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。