

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

シーザーサラダ ￥2,500
夏野菜 スティルトンソース エッグコンフィ プロシュート 512kcal

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 フリオッシュ 372.5kcal

ヒラマサの昆布締め トマトのヌーベ ￥2,800
モッツアレラムース 胡瓜のエキストラクション フルーツマト 282kcal

タコとパプリカの煮込み ￥2,800
クスクス 豆苗 スッキーニフムス 283kcal

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
・ケイジャンチキン 418kcal
・カラマリ(烏賊)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
・ディジョンピネグレット 142kcal
・ランチドレッシング 92kcal

メカジキのグリル ￥3,900
胡瓜のタブナード そら豆のビュレ レタスのエチューベ 413kcal

ヴィクトリア州産パステルフェット オコーナリーブアイステーク ￥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

BBQポークバックリブ ￥3,600
コーンビュレ 焦がし玉ねぎのビュレ レンティル 赤玉ねぎのサラダ 387kcal

軽くスモークしたオージーラムのゴーヤチャンプルー風 ￥4,000
豆腐 ひじき 茄子 オクラフリット 361kcal

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

スパイシーBBQチキンピザ ￥3,400
BBQチキン チキンボロネーゼ モッツアレラチーズ チェリートマト 1,361kcal

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ルフェット ￥4,200
オコーナリーブアイステークサンドイッチ フレンチフライ添え ハーフガーリックバター 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

マスカットエンジェルクリーム ￥1,600
ココナッツロシェ ベルノジュレ ココナッツソルベ ミントオイル 265.9kcal

アレルギー表記

小麦 卵 乳 海老 蟹 アルコール ピーナッツ カシューナッツ 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。