

COURSE MENU

CHEF'S COURSE ¥ 7,000

ヒラマサの昆布締め トマトのヌーベ
モッツアレラムース 胡瓜のエキストラクション フルーツトマト
Kingfish Cured with Kombu, Tomato Nube
Mozzarella Mousse, Cucumber Extraction, Fruit Tomato
282kcal



メカジキのグリル
胡瓜のタブナード そら豆のピュレ レタスのエチューベ
Grilled Swordfish
Cucumber Tapenade, Broad Bean Puree, Lettuce Etuver
413kcal



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
豆腐 ひじき 茄子 オクラフリット
Lightly Smoked Aussie Lamb "Goya Cahmpuru"
Tofu, Hijiki, Eggplant, Okura Fritter
361kcal



マスカットエンジェルクリーム
ココナッツロシェ ペルノジュレ ココナッツソルベ ミントオイル
Muscat Angel's Cream
Coconut Rocher, Pernod Jelly, Coconut Sorbet, Mint Oil
265.9kcal



※メインの肉料理は、オコーナーリブアイステーキへは+1,200円にて変更可能でございます。
※For the main meat dish, you may choose either lamb or pork.
Additionally, it can be upgraded to the O'Connor rib-eye steak for an additional ¥1,200.

KASA DINNER COURSE ¥ 9,000

セロリアックのミルフィーユ仕立て
帆立貝 グレープフルーツ 白味噌マスカルポーネ トリュフビネグレット
Celeriac Millefeuille
Scallop, Grapefruit, Siro Miso Mascarpone, Truffle Vinaigrette
221kcal



牡蠣のフリット コーンワッフル
トウモロコシピュレ クリスピーベーコン チリジャム
Oyster Frit, Corn Waffle
Corn Puree, Crispy Bacon, Chili Jam
218kcal



タスマニア産サーモンのミキユイ
サーモンプロス ヴァンプランソース ビーツラビゴット
Tasmanian Salmon Mi-cuit
Salmon Broth, Sauce Vin Blanc, Beet Ravigote
311kcal



オージービーフのウェリントン風
マッシュルームクランブル クリームスピナッチ ソースベリーグー
Aussie Beef "Wellington Style"
Mushroom Crumble, Cream Spinach, Sauce Perigueux
381kcal



パイナップルミルフィーユ
パイナップルケーキ パイナップルソルベ ライムチリサラダ
Pineapple Mille-Feuille
Pineapple Cake, Pineapple Sorbet, Lime Chili Salad
378.4kcal



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。

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、平飼卵（ケージフリー）でございます。