

LUNCH MENU

KASA COURSE ￥5,800

お好みのスターター + お好みメイン + お好みデザート+ドリンク

CASUAL COURSE ￥4,600

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。

オーストラリア産ビーフタルタルとやたらテリーヌ
信州味噌 夏野菜 紫蘇 マスタードクレス
281kcal



￥2,700

シーザーサラダ
秋野菜 スティルトンソース
エッグコンフィ プロシュート
331kcal



￥2,500

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 プリオッシュ
372.5kcal



￥2,500

サーモンのコンフィ グレープのモザイク
ビーツ エルダーフラワージュレ アニス 白味噌 リコッタ
197kcal



￥2,800

佐土原茄子と秋刀魚のミルフィーユ
グリーンタブナード ライスチップ 葱オイル すだち 紫蘇
198kcal



￥2,800

MAIN 下記の中から1つお選びください。

本日のパスタ
※パスタはグルテンフリーに変更可能です。

￥2,700

ラムチョップのグリル ラムキーマ風シェパーズパイ
カネロニ ローズマリーマッシュポテト モッツアレラ ビービュレ
285kcal



￥4,800

Set
+ ￥1,000

軽く燻製した鯖のソテー
レンコンピクルス エノキ 五香粉 マッシュルームピュレ
255kcal



￥3,900

ヴィクトリア州産バスチャーフェッド
オコーナーリブアイステーキ
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



￥5,100

Set
+ ￥1,200

北海道産豚ヒレ肉のグリル アップルビネガーソース
豚すね肉のパートフィロー包み りんごとセロリのサラダ ヘーゼルナッツ
288kcal



￥3,600

オーギーラムソーセージロール
マッシュルームサラダ トリュフドレッシング
インディアンスピナッチ
411kcal



￥4,000

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 パクチー
194kcal



￥3,400

DESSERT 下記の中から1つお選びください。

ガトーローランと栗のフラン
マロンどんぐり キャラメルアーモンドジェラート コボー
296.6kcal



￥1,600

イートンメスショコラ
アーモンドミルク 有機チョコレート 柑橘のマルムラード 酒粕のアイス
334.9kcal



￥1,600

DRINK 下記の中から1つお選びください。

コーヒー



紅茶



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
バッファローモッツアレラ トマトソース バジル
1,146kcal



￥3,000

ベジタリアントゥリート
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



￥3,200

フンギ
マッシュルーム モッツアレラチーズ トリュフ
1,050kcal



￥3,000

ロックフォール
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



￥3,300

ペスカトーレ
あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト モッツアレラチーズ トマトソース 大葉
956kcal



￥3,300

自家製ベーコンときのこのビスマルク
モッツアレラチーズ マッシュルームデュクセル トマトソース 温泉卵
1,052kcal



￥3,500

SANDWICHES

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



¥3,800

ヴィクトリア州産バスチャーフェッド
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



￥4,200

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え
キャベツ トマト パクチー 赤玉ねぎ ホットソース
489kcal



￥2,700

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 アボカド ビーツ 紫キャベツ BBQソース
591kcal



￥3,000

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、平飼い卵（ケージフリー）でございます。

LUNCH MENU

KASA COURSE ¥5,800
Choice of Starter +Choice of Main +Choice of Dessert + Drink

CASUAL COURSE ¥4,600
Choice of Starter + Choice of Main +Drink

STARTER Please select one item from the following.

Australian Beef Tartare with Yatara Terrine
Shinshu Miso, Summer Vegetables, Shiso, Mustard Cress
281kcal



¥ 2,700

Caesar Salad
Seasonal Vegetables Stilton Sauce,
Egg Confit, and Prosciutto
331kcal



¥ 2,500

Lamb and Pistachio Terrine
Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage,
Grain Mustard, Brioche
372.5kcal



¥ 2,500

Confit of Salmon with Grape Mosaic
Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta
197kcal



¥ 2,800

Sadowara Eggplant and Pacific Saury Millefeuille
Green Tapenade, Crispy Rice, Spring Onion Oil, Sudachi, Shiso
198kcal



¥ 2,800

MAIN Please select one item from the following.

Today's Pasta ¥ 2,700
※Pasta can be change in gluten free.

Grilled Lamb Chop, Lamb Keema Style Shepherd's Pie
Cannelloni, Rosemary Mashed Potato, Mozzarella, Pea Puree
285kcal



¥ 4,800
Set
+ ¥ 1,000

Lightly Smoked Spanish Mackerel
Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree
255kcal



¥ 3,900

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mustard
603kcal



¥ 5,100
Set
+ ¥ 1,200

Grilled Hokkaido Pork Fillet, Apple Vinegar Sauce
Corn Puree, Charred Onion Puree, Lentil, Red Onion Salad
288kcal



¥ 3,600

Aussie Lamb Sausage Roll
Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach
411kcal



¥ 4,000

Cauliflower Steak with Vegan Coconut Curry
Plant Based Meat, Achar, Coriander
194kcal



¥ 3,400

DESSERT Please select one item from the following.

Lorraine Cake, Chestnut Flan
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
296.6kcal



¥ 1,600

Eton Mess Chocolate
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
334.9kcal



¥ 1,600

DRINK Please select one item from the following.

Coffee



Tea



Cola Ginger ale

Apple Orange Pineapple Cranberry

PIZZA

Margherita
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
1,146kcal



¥ 3,000

Vegetarian Treats
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce, Green Olive
821kcal



¥ 3,200

Funghi
Mushrooms, Mozzarella, Truffles
1,050kcal



¥ 3,000

Roquefort
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey
1,220kcal



¥ 3,300

Pescatore
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf
956kcal



¥ 3,300

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck
Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, and Onsen Egg
1,052kcal



¥ 3,500

SANDWICHES

KASA BLT BURGER with French Fries
100% Japanese Beef Patty “BLT”, Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado+ ¥ 400 Sunny Side Up+ ¥ 300
901kcal



¥3,800

Grilled Victorian"O'Connor Pasture Fed"
Rib Eye Steak Sandwich with French Fries
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries
1,183kcal



¥ 4,200

Spicy Lamb Kebab with French Fries
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce
489kcal



¥ 2,700

Vegetarian Sandwich with French Fries
Soy Chicken, Avocado, Beets, Red Cabbage, BBQ Sauce,
591kcal



¥ 3,000

Allergen Ingredients

Gluten Egg Dairy Shrimp Crab Alcohol Peanut Cashew nuts Walnut Beef Chicken Pork Fish Buck wheat

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

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

COURSE MENU

CHEF'S COURSE ￥8,000

サーモンのコンフィ グレープのモザイク
ビーツ エルダーフラワージュレ アニス 白味噌 リコッタ

Confit of Salmon with Grape Mosaic
Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta
197kcal



軽く燻製した鯖のソテー
レンコンピクルス エノキ 五香粉 マッシュルームピューレ
Lightly Smoked Spanish Mackerel
Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree
255kcal



オージーラムソーセージロール
マッシュルームサラダ トリュフドレッシング インディアンスピナッチ

Aussie Lamb Sausage Roll
Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach
411kcal



ガトーローランと栗のフラン
マロンどんぐり キャラメルアーモンドジェラート コポー
Lorraine Cake, Chestnut Flan
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
296.6kcal



※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 ￥10,000

ズワイガニとバターナッツのレムラード
コンソメジュレ ライムキャビア バターナッツピューレ
Snow Crab and Butternut Remoulade
Consomme Jelly, Lime Caviar, Butternut Puree
237kcal



サンマのペルシャード
レバーペースト マッシュルームプロス ライスガレット
Baked Pacific Saury Persillade
liver Paste, Mushroom Broth, Rice Galette
168kcal



カマスの直火焼き
グリーンオリーブピューレ ブロッコリーアチャール 黒オリーブパウダー
Flame Grilled Barracuda
Green Olive Puree, Broccoli Achar, Black Olive Powder
235kcal



マグレ鴨のロースト
マカダミアクリーム ラベンダー 紫芋のピューレ 赤ワインジュ
Roasted Magret de Canard
Macadamia Cream, Lavender, Purple Sweet Potato Puree, Red Wine Jus
245kcal



ラフランスのムース
煎茶のダクワーズとラングドシャ 洋梨のコンポート ジャスミンジェラート
La France Pear Mousse
Sencha Dacquoise and Langue de Chat, Pear Compote, Jasmine Gelato
377.5kcal



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 Peanut /ピーナッツ Cashew nuts /カシューナッツ
 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、平飼卵（ケージフリー）でございます。

DINNER MENU

STARTER

オーストラリア産ビーフタルタルとやたらテリーヌ
信州味噌 夏野菜 紫蘇 マスタードクレス
281kcal



¥2,700

シーザーサラダ
秋野菜 スティルトンソース エッグコンフィ プロシュート
331kcal



¥2,500

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 プリオッシュ
372.5kcal



¥2,500

サーモンのコンフィ グレープのモザイク
ビーツ エルダーフラワージュレ アニス 白味噌 リコッタ
197kcal



¥2,800

佐土原茄子と秋刀魚のミルフィーユ
グリーンタブナード ライスチップ 葱オイル すだち 紫蘇
198kcal



¥2,800

MAIN

本日のパスタ
※グルテンフリーのパスタに変更可能です。

¥2,700

ラムチョップのグリル ラムキーマ風シェパーズパイ
カネロニ ローズマリーマッシュポテト モッツアレラ ビービュレ
285kcal

¥4,800

ハウスサラダ
アボカド きゅうり パプリカ ミックスリーフ 紅心大根
156kcal



¥3,000

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
・ディジョンビネグレット 142kcal
・ランチドレッシング 92kcal

軽く燻製した鰯のソテー
レンコンピクルス エノキ 五香粉 マッシュルームビュレ
255kcal



¥3,900

ヴィクトリア州産パステルフェッド オコーナ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



¥5,100

北海道産豚ヒレ肉のグリル アップルビネガーソース
豚すね肉のパートフィロー包み りんごとセロリのサラダ ヘーゼルナッツ
288kcal



¥3,600

オージールームソーセージロール
マッシュルームサラダ トリュフドレッシング インディアンズピナッツ
411kcal



¥4,000

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



¥3,400

PIZZA

マルゲリータ
バッファローモッツアレラ トマトソース バジル
1,146kcal



¥3,000

ベジタリアントゥリート
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



¥3,200

フンギ
マッシュルーム モッツアレラチーズ トリュフ
1,050kcal



¥3,000

ロックフォール
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



¥3,300

ペスカトーレ
あさり イカ 海老 アンチョビ ミニトマト
モッツアレラチーズ トマトソース 大葉
956kcal



¥3,300

自家製ベーコンときのこのビスマルク
モッツアレラチーズ マッシュルームデュクセル トマトソース 温泉卵
1,052kcal



¥3,500

SANDWICHES

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



¥3,800

ヴィクトリア州産パステルフェッド
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



¥4,200

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え
キャベツ トマト バクチャー 赤玉ねぎ ホットソース
489kcal



¥2,700

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 アボカド ビーツ 紫キャベツ BBQソース
591kcal



¥3,000

DESSERT

ガトーローランと栗のフラン
マロンどんぐり キャラメルアーモンドジェラート コボア
296.6kcal



¥1,600

イートンメスショコラ
アーモンドミルク 有機チョコレート 柑橘のマルムラード 酒粕のアイス
334.9kcal



¥1,600

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。

DINNER MENU

STARTER

Australian Beef Tartare with Yatara Terrine
Shinshu Miso, Summer Vegetables, Shiso, Mustard Cress
281kcal



¥ 2,700

Caesar Salad
Seasonal Vegetables Stilton Sauce, Egg Confit, and Prosciutto
331kcal



¥ 2,500

Lamb and Pistachio Terrine
Lamb Tongue, Pickled Red Cabbage, Grain Mustard, Brioche
372.5kcal



¥ 2,500

Confit of Salmon with Grape Mosaic
Beet, Elderflower Jelly, Anise, White Miso, Ricotta
197kcal



¥ 2,800

Sadowara Eggplant and Pacific Saury Millefeuille
Green Tapenade, Crispy Rice, Spring Onion Oil, Sudachi, Shiso
198kcal



¥ 2,800

MAIN

Today's Pasta
※Pasta can be changed to gluten-free.

¥ 2,700

Grilled Lamb Chop, Lamb Keema Style Shepherd's Pie
Cannelloni, Rosemary Mashed Potato, Mozzarella, Pea Puree
285kcal



¥ 4,800

House Salad
Avocado, Cucumber, Paprika, Mix Leaf, Pink Daikon
156kcal



¥ 3,000

Please choose one main dish and one dressing from the following

Main	Dressing
• Cajun Chicken 418kcal	• Dijon Vinaigrette 142kcal
• Grilled Calamari 83kcal	• Ranch Dressing 92kcal
• Tasmanian Salmon 218kcal	
• Australian Beef Filet + ¥1,000 279kcal	

Lightly Smoked Spanish Mackerel
Pickled Lotus Root, Enoki Mushroom, Five Spice Powder, Mushroom Puree
255kcal



¥ 3,900

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed" Rib Eye Steak
Horseradish Mashed potatoes, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mustard
603kcal



¥ 5,100

Grilled Hokkaido Pork Fillet, Apple Vinegar Sauce
Pork Shank Wrapped in Phyllo, Apple & Celery Salad, Heazelnut
288kcal



¥ 3,600

Aussie Lamb Sausage Roll
Mushroom Salad, Truffle Dressing, Indian Spinach
411kcal



¥ 4,000

Cauliflower Steak with Vegan Coconut Curry
Plant Based Meat, Achar, Coriander
194kcal



¥ 3,400

PIZZA

Margherita
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil
1,146kcal



¥ 3,000

Vegetarian Treats
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit,
Chili Tomato Sauce, Green Olive
821kcal



¥ 3,200

Funghi
Mushrooms, Mozzarella, Truffles
1,050kcal



¥ 3,000

Roquefort
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan,
Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey
1,220kcal



¥ 3,300

Pescatore
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy,
Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf
956kcal



¥ 3,300

Homemade Bacon and Mushroom Bismarck
Mozzarella Cheese, Mushroom Duxelles, Tomato Sauce, and Onsen Egg
1,052kcal



¥ 3,500

SANDWICHES

KASA BLT BURGER with French Fries
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado + ¥400、 Sunny Side Up+ ¥300
901kcal



¥ 3,800

Grilled Victorian "O'Connor Pasture Fed"
Rib Eye Steak Sandwich with French Fries
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries
1,183kcal



¥ 4,200

Spicy Lamb Kebab with French Fries
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce
489kcal



¥ 2,700

Vegetarian Sandwich with French Fries
Soy Chicken, Avocado, Beets, Red Cabbage, BBQ Sauce,
591kcal



¥ 3,000

DESSERT

Lorraine Cake, Chestnut Flan
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
296.6kcal



¥ 1,600

Lorraine Cake, Chestnut Flan
Marron Acorn, Caramel Almond Gelato, Chocolate Curls
334.9kcal



¥ 1,600

Allergen Ingredients



Gluten



Egg



Dairy



Shrimp



Crab



Alcohol



Peanut



Cashew nuts



Walnut



Beef



Chicken



Pork



Fish



Buck wheat

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

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