



# DINNER MENU

## STARTER

シェフのおまかせ前菜 ~サスティナブルメニュー~ ¥2,200  
CHEF'S CHOICE APPETIZER ~SUSTAINABLE MENU~

スティルトン&アイスバーグウェッジサラダ ¥2,000  
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  
STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD  
Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg,  
Parmesan Cheese

鴨とピスタチオのテリーヌ ¥2,000  
紫キャベツのピクルス フリオッシュトースト  
DUCK AND PISTACHIO TERRINE  
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast

天使海老の炙り エスカベッシュソース ¥2,200  
マンゴー グレープフルーツ ココナッツライム  
"ABURI" ANGEL PRAWN ESCABECHE SAUCE  
Mango, Grapefruit, Coconut, Lime

真蛸のグリル 焼きとうもろこしのサラダ ¥2,100  
チュミチュリ イベリコチョリソー イカ墨クラッカー パプリカ  
GRILLED OCTOPUS  
Squid Ink Cracker, Grilled Corn Salad,  
Iberico Chorizo, Chimichurri, Paprika

## MAIN

本日のパスタ ¥2,200  
TODAY'S PASTA  
※パスタはグルテンフリーに変更可能です  
※Pasta can be change in gluten free

シェフのお任せメイン料理 ~サスティナブルメニュー~ ¥3,100  
CHEF'S CHOICE ~SUSTAINABLE MENU~

山形ポークのローストとスパイスキヌア ¥3,200  
ヨーグルト マンゴーチャツネ シュガーライム  
ROASTED YAMAGATA PORK  
Spiced Quinoa, Yogurt, Mango Chutney, Sugar Lime

(R) ヴィクトリア州産パステーフエッド ¥4,200  
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

GRILLED VICTORIAN  
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK  
Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetable, Tasmanian Mustard

カサゴのパレルモ風 夏野菜のヌイユ ¥3,000  
アーモンドパン粉 ビベラード ブロccoliのピュレ トマトチュイル  
PALERMO STYLE ROCKFISH, SUMMER VEGETABLE NOUILLE  
Almond Bread Crumbs, Piperade, Broccoli Puree, Tomato Tuile

ラムタンシチュー ¥3,200  
ダールタダカ クリームスピナッチ マッシュルーム ヤングコーン  
BRAISED LAMB TONGUE  
Dal Tadka, Cream Spinach, Mushroom, Baby Corn

(V) カリフラワーステーキ ヴィーガンココナッツカレー ¥2,800  
プラントベースミート アチャール コリアンダー  
CAULIFLOWER STEAK WITH VEGAN COCONUT CURRY  
Plant Based Meat, Achar, Coriander

## DESSERT

クレームダンジュと杏仁ジェラート ¥1,500  
ライムジュレ ヘーゼルナッツと黒胡椒のシュトロイゼル  
CRÈME D ANJOU  
Almond Gelato, Lime Jelly, Hazelnut & Black Pepper Streusel

## PIZZA

(V) マルゲリータ ¥2,500  
バッファローモッツァレラ、トマトソース、バジル  
MARGHERITA  
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil

(V) ベジタリアントウリート ¥2,600  
ケール、パルメザンチーズ、モッツァレラチーズ、  
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  
VEGETARIAN TREATS  
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit,  
Chili Tomato Sauce, Green Olive

(V) フンギ ¥2,500  
マッシュルーム、モッツァレラチーズ、トリュフ  
FUNGHI  
Mushrooms, Mozzarella, Truffle

ロックフォール ¥2,700  
ロックフォール、バッファローモッツァレラ、パルメザンチーズ、  
オリーブ、ローズマリー、赤玉ねぎスライス、ハチミツ  
ROQUEFORT  
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary,  
Red Onion, Honey

ペスカトーレ ¥2,700  
あさり、イカ、海老、アンチョビ、ミニトマト、モッツァレラチーズ、  
トマトソース、大葉  
PESCATORE  
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella,  
Tomato Sauce, Shiso Leaf

スパイシーブルドラムピザ ¥3,000  
ペコリーノ フェタ フルーツチャツネ ハラペーニョ  
SPICY PULLED LAMB PIZZA  
Pecorino, Fetta, Fruits Chutney, Jalapeno Pepper

## SANDWICHES

KASA BLT バーガー フレンチフライ添え ¥3,100  
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  
KASA BLT BURGER WITH FRENCH FRIED  
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese,  
Spanish Onion  
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300

(R) ヴィクトリア州産パステーフエッド ¥3,500  
オコーナーリブアイステーキサンドイッチ  
ハーブガーリックバター オニオンジャム ロケット フレンチフライ  
GRILLED VICTORIAN  
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK SANDWICH  
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, French Fried

スパイシーラムケバブ フレンチフライ添え ¥2,200  
キャベツ、トマト、パクチー、赤玉ねぎ、ホットソース  
SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED  
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce

チーズプレート ¥2,200  
CHEESE PLATE

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

(R) シェフのおススメ  
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン  
Vegetarian Dish

## DINNER 4 COURSE

¥ 7,000

天使海老の炙り エスカベッシュソース  
マンゴー グレープフルーツ ココナッツ ライム

"Aburi" Angel Prawn

Escabeche Sauce, Mango, Grapefruit, Coconut, Lime

カサゴのパレルモ風 夏野菜のヌイユ

アーモンドパン粉 ピペラード ブロccoliのピューレ トマトチュイル

Palermo Style Rockfish,  
Summer Vegetable Nougelle

Almond Bread Crumbs, Piperade,  
Broccoli Puree, Tomato Tuile

ラムタンシチュー

ダールタダカ クリームスピナッチ マッシュルーム ヤングコーン

Braised Lamb Tongue

Dal Tadka, Cream Spinach, Mushroom, Baby Corn

※ヴィクトリア州産バスチャーフェッド オコーナリーブアイステーキに変更可能です  
※1,200円の追加料金を頂戴いたします

Change to "Grilled Victorian "O'connor Pasture Fed" Rib Eye Steak "  
An additional 1,200 yen will be changed

クレームダンジュと杏仁ジェラート

ライムジュレ ヘーゼルナッツと黒胡椒のシュトロイゼル

Crème d Anjou

Almond Gelato, Lime Jelly,  
Hazelnut & Black Pepper Streusel

## SEASONAL 5 COURSE

¥ 9,000

オマール海老のポッシェ

桃とグリーンピースのムース アールグレイジュレ

Poached Lobster

Peach & Pea Mousse, Earl Grey Jelly

グリルしたミニロメインレタス

ロメスコ 豆鼓ソース

Grilled Baby Cos Lettuce  
Romesco, Fermented Black Beans

穴子のフリット

フォウグラのソテー きゅうりとディルのソース

Conger eel Fritter

Foie grass, Cucumber, Dill Sauce

ラムチョップとキョフテのクレピネット巻き

茄子とクミンのピューレ ヨーグルトソース

Lamb Chop and Kofte Wrapped in Crepinette

Eggplant Puree, Yogurt

マンゴーバシュラン

ベルガモットメレンゲ マンゴーソルベ パッションフルーツ

Mango Vacherin

Bergamot Meringue, Mango Sorbet, Passion fruits

## BEVERAGES

### CHAMPAGNE

N.V. モエ・エ・シャンドン モエ・アンペリアル・フランス ¥3,000  
N.V. MOET & CHANDON MOET IMPERIAL,FRANCE

### SPARKLING

N.V. シャンドン ガーデン スプリッツ・オーストラリア ¥1,200  
N.V. CHANDON GARDEN SPRITZ,AUSTRALIA

### WHITE WINE

2022 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス ¥2,000  
2022 PHILIPPE BOUCHARD,CHABLIS, FRANCE

### RED WINE

2019 シリウス ボルドー ルージュ・フランス ¥2,000  
2019 SIRIUS BORDEAUX ROUGE,FRANCE

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