



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,400

お好みのスターター + お好みメイン + デザート + ドリンク

Choice of Starter + Choice of Main + Dessert + Drink

Lunch Set ¥3,300

お好みのスターター + お好みメイン + ドリンク

Choice of Starter + Choice of Main + Drink

STARTER

シェフのおまかせ前菜 ~サステイナブルメニュー~ CHEF'S CHOICE APPETIZER ~SUSTAINABLE MENU~	¥2,200
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 STILTON & ICEBERG WEDGE SALAD Anchovy, Dry Cured Ham, Crispy Bacon, Boiled Egg, Parmesan Cheese	¥2,000
鴨とピスタチオのテリーヌ 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	¥2,000
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	¥2,200
真蛸のグリル 焼きとうもろこしのサラダ 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	¥2,100

MAIN

本日のパスタ TODAY'S PASTA	¥2,200
※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.	
シェフのおまかせメイン料理 ~サステイナブルメニュー~ CHEF'S CHOICE MAIN ~SUSTAINABLE MENU~	¥3,100
山形ポークのローストとスパイスキヌア 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	¥3,200
(R) ヴィクトリア州産パスタチャーフェッド 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 GRILLED VICTORIAN "O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK Horseradish Mashed potato, Seasonal Vegetables, Tasmanian Mustard	¥4,200 Set + ¥1,200
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 NOUILLE Almond Bread Crumbs, Piperade, Broccoli Puree, Tomato Tuile	¥3,000
ラムタンシチュー ダールタドカ 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	¥3,200
(V) 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 コリアンダー CAULIFLOWER STEAK WITH VEGAN COCONUT CURRY Plant Based Meat, Achar, Coriander	¥2,800

DESSERT

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	¥1,500
--	--------

DRINK

コーヒー COFFEE	紅茶 TEA	ジュース JUICE	コカ・コーラ COCA COLA	ジンジャーエール GINGER ALE
----------------	-----------	---------------	---------------------	------------------------

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) シェフのオススメ
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン
Vegetarian Dish

PIZZA

- | | | | |
|--|--------|---|--------|
| (V) 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
MARGHERITA
Buffalo Mozzarella, Tomato Sauce, Basil | ¥2,500 | 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
ROQUEFORT
Roquefort, Buffalo Mozzarella, Parmesan, Green Olive, Rosemary, Red Onion, Honey | ¥2,700 |
| (V) 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
VEGETARIAN TREATS
Kale, Parmesan, Mozzarella, Garlic Confit, Chili Tomato Sauce, Green Olive | ¥2,600 | 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
PESCATORE
Clam, Baby Squid, Prawn, Anchovy, Mini Tomato, Mozzarella, Tomato Sauce, Shiso Leaf | ¥2,700 |
| (V) フンギ
マッシュルーム、モッツアレラチーズ、トリュフ
FUNGHI
Mushrooms, Mozzarella, Truffle | ¥2,500 | スパイシープルドラムピザ
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 | ¥3,000 |

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
KASA BLT BURGER WITH FRENCH FRIED
100% Japanese Beef Patty "BLT", Cheddar Cheese, Spanish Onion
Topping: Avocado+400 Sunny Side Up+300 | ¥3,100 |
| (R) ヴィクトリア州産パステューフェッド 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 | ¥3,500 |
| 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
SPICY LAMB KEBAB WITH FRENCH FRIED
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce | ¥2,200 |

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

(R) シェフのオススメ
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン
Vegetarian Dish