



DINNER MENU

STARTER

- シェフのおまかせ前菜 ~サスティナブルメニュー~
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 ¥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 プリオッシュトースト
DUCK AND PISTACHIO TERRINE
Pickled Red Cabbage, Brioche Toast
- カツオのタルタル ¥2,200
サテソース グリーントマトサルサ ビーツ 米
TARTAR OF BONITO
Green Tomato Salsa
- 秋刀魚のパテ パートブリック包み ¥2,200
柿のラビゴット ジェノベーゼ バイクマッシュポテト
PATE DE MACKEREL PIKE WRAPPED IN PART BRICK
Persimmon Ravigote, Pesto Genovese, Pile Mashed Potato

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~
CHEF'S CHOICE ~SUSTAINABLE MENU~ ¥3,100
- スローローストクリスピーポーク ¥3,200
セージ バターナッツ ハニーマスタード アップルキャベツソース
LOW & SLOW ROASTED CRISPY PORK
Sage, butternut, Honey Mustard, Apple Cabbage Sauce
- (R) ヴィクトリア州産パスチャーフェッド ¥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
- タスマニアンサーモンソテー キノアクラスト ¥3,200
人参のパスタ 婦人参 キャロットスフレ 黒ゴマのヴァンブラン
PAN FRIED TASMANIAN SALMON
Carrot Pasta, Baby Carrot, Carrot Souffle, Black Sesame Vin Blanc Sauce
- オーストラリア産ラムのポトフ仕立て ¥3,200
加賀蓮根 ベビーポテト 冬瓜
AUSTRALIAN LAMB POT-AU-FEU
Kaga Lotus Root, Baby Potato, Winter Melon
- (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

- 秋の果実とチョコレートのミルフィーユ ¥1,500
シャンティショコラ ほうじ茶ジェラート パルサミコ
CHOCOLATE & AUTUMN FRUITS MILLEFEUILLE
Chantilly Chocolate, Houji Tea Gelato, Balsamic

PIZZA

- (V) マルゲリータ ¥2,500
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
- (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
- (V) フンギ ¥2,500
マッシュルーム モッツアレラチーズ 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
- 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
- (V) ベジタリアンピザ ¥3,000
ベジタリアンチーズ スッキーニ
アーティチョーク トマト 茄子 パプリカ
VEGETARIAN PIZZA
Vegetarian Cheese, Zucchini,
Artichoke, Mini Tomato, Paprika, Eggplant

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 FRIES
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チャーフェッド ¥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 きのこと フレンチフライ
GRILLED VICTORIAN
"O'CONNOR PASTURE FED" RIB EYE STEAK SANDWICH
Herb Garlic Butter, Onion Jam, Rocket, Mushroom, French Fries
- スパイスラーラムケbab 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 FRIES
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce
- (V) ヴィーガンサンドイッチ ¥2,500
ライクチキン"プラントベース" BBQソース
ビーツ アボカド 赤キャベツ ディジョンマスタード
VEGAN SANDWICH WITH FRENCH FRIES
Like Chicken "Plant Based", BBQ Sauce
Beets, Avocado, Red Cabbage, Dijon Mustard
- 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) シェフのオススメ
Chef's Recommendation

(V) ベジタリアン
Vegetarian Dish

DINNER 4 COURSE

¥ 7,000

カツオのタルタル
サテソース グリーントマトサルサ ビーツ 米
Tartar of Bonito
Green Tomato Salsa

タスマニアンサーモンソテー キノアクラスト
人参の Pasta 姫人参 キャロットスフレ 黒ゴマのヴァンプラン
Pan Fried Tasmanian Salmon
Carrot Pasta, Baby Carrot, Carrot Souffle,
Black Sesame Vin Blanc Sauce

スローローストクリスピーポーク
セージ バターナッツ ハニーマスタード アップルキャベツソース
Low & Slow Roasted Crispy Pork
Sage, butternut, Honey Mustard, Apple Cabbage Sauce

※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

秋の果実とチョコレートのミルフィーユ
シャンティショコラ ほじ茶ジェラート バルサミコ
Chocolate & autumn fruits Millefeuille
Chantilly Chocolate, Houji Tea Gelato, Balsamic

SEASONAL 5 COURSE

¥ 9,000

ヒラメのカルパッチョ
和梨とフェネルのサラダ 大根ピクルス
トマトコンソメ バジルオイル
Carpaccio of Flounder
Fennel & Nashi Salad, Daikon Pickled,
Tomato Consomme, Basil Oil

イベリコ豚とトリュフのクロケット
ジロール ポルチーニ茸 ごぼうのピュレ カカオクランブル
Iberico & Truffle Croquette
Girolle, Porcini, Burdock Puree, Cocoa Crumble

太刀魚の直火焼き
ズワイガニと生海苔リゾット 蕪のロースト
グリーンハリッサ カラスミ

Grilled Hairtail Fish
Snow Crab & Fresh Nori Risotto, Turnips,
Green Harissa, Bottarga

フランス産マグレカナルのロースト
フォアグラのパイ包み焼き
マディラソース 根セロリと人参のピュレ 舞茸と白トリュフ
Roasted French Magre de Canard
Celeriac & Carrot Puree, Maderia Sauce,
Maitake Mushroom, White Truffle Oil

トンカ豆のムース
洋ナシのジュレ 栗ジェラート カカオシュトロイゼル
Tonka Beans Mousse
Pear Jelly, Chestnut Gelato, Cocoa Streusel

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

2023 フィリップ・ブシャール・シャブリ・フランス ¥2,000
2023 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.