



LUNCH MENU

Full Course Lunch Set ¥4,800

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 ¥3,600

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 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
カツオのタルタル サテソース グリーンマトサルサ ビーツ 米 TARTAR OF BONITO Green Tomato Salsa	¥2,200
秋刀魚のパテ パートブリック包み 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	¥2,200

MAIN

本日のパスタ 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.	¥2,200
シェフのおまかせメイン料理 ~サスティナブルメニュー~ CHEF'S CHOICE MAIN ~SUSTAINABLE MENU~	¥3,100
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	¥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
タスマニアンサーモンソテー キノアクラスト 人参のパスタ 姫人参 キャロットスフレ 黒ゴマのファンブラン PAN FRIED TASMANIAN SALMON Carrot Pasta, Baby Carrot, Carrot Souffle, Black Sesame Vin Blanc Sauce	¥3,200
オーストラリア産ラムのポトフ仕立て 加賀蓮根 ベビーポテト 冬瓜 AUSTRALIAN LAMB POT-AU-FEU Kaga Lotus Root, Baby Potato, Winter Melon	¥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

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 ほろじ茶ジェラート バルサミコ CHOCOLATE & AUTUMN FRUITS MILLEFEUILLE Chantilly Chocolate, Houji Tea Gelato, Balsamic	¥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

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) ベジタリアントウリート
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 | (V) ベジタリアンピザ
ベジタリアンチーズ ズッキーニ
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 | ¥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 FRIES
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 キノコ 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 | ¥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 FRIES
Cabbage, Tomato, Coriander, Red Onion, Hot Sauce | ¥2,200 |
| (V) ヴィーガンサンドイッチ フレンチフライ添え
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 デジジョンマスタード
VEGAN SANDWICH WITH FRENCH FRIES
Like Chicken "Plant Based", BBQ Sauce
Beets, Avocado, Red Cabbage, Dijon Mustard | ¥2,500 |

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