

# KATO'S 会席～秋の香り～

## KATO'S KAISEKI

料亭「千羽鶴」料理長 宮田勇の“和”の心をお愉しみいただけます。

お一人さま  
Per Person ¥15,000



※写真はイメージです

- 前菜造り      ずわい蟹赤酢ゼリー  
                 ぶり昆布×胡麻味噌掛け、炙りふぐと漬け鮪手毬寿司  
                 ×秋鯖と菊花、秋茄子酒盗和え  
Snow Crab with Red Vinegar Jelly  
Kelp-seasoned Yellowtail with Sesame & Miso Sauce  
Small Sushi Ball of Seared Globefish and Soy-marinated Tuna  
Vinegared Mackerel with Chrysanthemum Petals  
Eggplant Dressed with "Shuto"
- 温 物            スーパー土瓶蒸し  
                 Steamed Matsutake Broth in Kettle
- 進 肴            和牛ステーキと蒸し鮑殻焼  
                 ミニトマト、黒舞茸、揚げ慈姑、银杏松葉  
Wagyu Steak and Abalone Gratin in Shell  
Cherry Tomato, Hen of the Woods,  
Deep-fried Arrowhead Tuber, Ginkgo Nuts
- 御 飯            鴨せいろ蕎麦  
                 又は  
                 松茸ご飯、香の物、赤出汁  
Cold Soba with Canard Dipping Soup  
or  
Flavored Rice with Matsutake Mushroom,  
Pickled Vegetables and Miso Soup
- デザート        季節のデザート  
                 Dessert of the Season

※別途、税金及びサービス料 10%を加算させていただきます。  
※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。  
※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。  
\*Tax and 10% service charge will be added to your bill.  
\*Please inform us if you have any food allergies or special preferences.  
\*The above menu is subject to change without prior notice.