



## ディナーメニュー

### Dinner Menu

KATO'S  
DINING & BAR

# KATO'S 御膳

## 酒肴

青森県産サーモンと胡瓜胡麻味噌掛け  
蒸し鮑土佐煮とかぶら糀漬け  
銀鱈西京焼と蛸串打ち  
紅白寄せ

## 温物

豆乳玉地蒸し  
ずわい蟹と鱻鰆餡掛け  
浅葱、針生姜

## 揚げ物

車海老と穴子天麩羅  
搔き揚げ、野菜三点

## 進肴

国産牛フィレステーキ  
焼野菜、ミニトマト  
晒し葱、二種のソース添え

## 御飯

海鮮三色丼

## 留椀

蛤真薯と三つ葉お吸い物

## 水菓子

旬の果物いちごジュレ  
ミルクジェラート

## ご飲食券 7枚

1名さま ¥21,000

※税金・サービス料共

# クオリティー会席 “極”

## 小前菜

ふぐ唐揚げと山菜天  
鮫肝醤油煮 菜花辛子漬け  
真名鱧味噌柚庵焼き 銀杏松葉

## 造り

炙り九絵薄造り ポン酢添え  
鮪と鰯昆布〆のお造り  
彩り野菜、妻一色

## 煮物

蒸し鮑と海老黄身揚げ 柚子胡椒仕立て  
茄子、竹の子、干し大根、青味、九条葱

## 進肴

黒毛和牛フィレロースト ポン酢添え  
焼き野菜、クレソン

## 食事

蟹の炊き込み御飯とふぐ焼き白子  
香の物、蛤真薯と三つ葉お吸い物

## 水菓子

メロン、あまおういちご  
ほうじ茶アイスクリーム

## ご飲食券 10枚

1名さま ¥30,000

※税金・サービス料共

## お子さま料理

(～12歳まで)

銀鱈西京焼きと茹で海老

玉子焼き、紅白蒲鉾、鶏唐揚げ

ねぎとろ丼 または 玉子丼

温うどん

バニラアイスクリーム

## お子さま ご飲食券 2枚

1名さま ¥4,000

※税金・サービス料共

## お子さま御膳

(～12歳まで)

天麩羅

(海老、鯛、舞茸、茄子、薩摩芋)

にぎり寿司

(鮪、サーモン、いくら、紅白蒲鉾)

黒毛和牛和風ハンバーグデミグラスソース

ポテトフライ、ミニトマト

豆乳玉地蒸し 蟹餡掛け

温うどん

いちごとバニラアイスクリーム

## お子さま ご飲食券 4枚

1名さま ¥8,000

※税金・サービス料共

※食材によるアレルギーのあるお客様は、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。