



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桃漬け
銀鱈西京焼と蛸串打ち
紅白寄せ

温物

豆乳玉地蒸し
ずわい蟹と鱈鰯餡掛け
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

留碗

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
真名鰹味噌柚庵焼き 銀杏松葉

造り

炙り九絵薄造り ポン酢添え
鮪と鰯昆布メのお造り
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。