



ランチメニュー

Lunch 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糍漬け
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

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

豆乳玉子地蒸し 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

ランチアラカルトメニュー

手打ちそば膳	¥6,000	ご飲食券 2 枚
天丼	¥6,000	ご飲食券 2 枚
千羽鶴和膳	¥7,000	
海鮮丼	¥9,000	ご飲食券 3 枚
まぐろ漬け丼	¥11,000	
鰻重	¥11,000	
特上うな重	¥16,000	

※税金・サービス料共

お節ち御膳 ※1/1 ~ 1/3 のみ

大徳寺お重

肴

小鯛柚庵焼き

海老酒煮、銀鱈西京焼き、小川サーモン、数の子、いくら竹盛、昆布巻き
柚子伊達巻、鰾甘露煮、黒豆松葉、松笠慈姑、田作り、紅白小袖蒲鉾、栗金団
鯛昆布メと菊花燕膾、蟹砧巻、花蓮根、赤黄ピーマン

お煮物

野菜豆腐揚げ出し、煮浸し茄子、竹の子、梅人参、壬生菜

御飯

赤飯 香の物

雑煮

紅白餅

鶏、里芋、椎茸、日の出人参、小松菜、柚子

水菓子

あまおういちご マスカルポーネ

おせち券 1 枚

1 名さま ¥8,500

※税金・サービス料共