鳥取県産 松葉がにとふぐ
冬の味覚会席
Crab and Globefish “Kaiseki” Course

お一人さま ¥22,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner



前菜 甲箱蟹　帆立かぼす味噌和えと菜花辛子漬け　ふぐ唐揚げ、銀杏松葉
パテドカンパーニュとオリーブ串打ち

Appetizers Snow Crab　Scallop in Kabosu-flavored Miso, and Rapeseed Greens Pickled in Mustard, Deep-fried Globefish, Ginkgo Nuts on Pine Needles, Country Pâté and Olive on Skewer

お造り 炙りふぐ　ポン酢添え　生野菜、赤卸、浅葱、ふぐ皮

Sashimi Seared Globefish with Ponzu Sauce, Fresh Vegetables, Salt and Red Pepper Paste, Chives, Globefish Skin

焼物 ふぐ白子揚げ出し　牛蒡餅

Fried Item Deep-fried Globefish Soft Roe, Burdock Mochi

強肴 蛤と笠子和風ブイヤベース　アスパラガス、茸、大葉

First Main Dish Japanesque Bouillabaisse with Hamaguri Hard Clams and Sea Ruffe, Asparagus, Mixed Mushrooms, Shiso Leaf

進肴 松葉蟹香味焼き　占地、ほうれん草、香味海苔

Second Main Dish Snow Crab Gratin, Shimeji Mushrooms, Spinach, Laver

御飯 焼き白子とふぐ雑炊　香の物

Rice Globefish Porridge with Broiled Soft Roe, Pickled Vegetables

水菓子 季節の果物　ミルクジェラート

Dessert Fruit of the Season, Milk Gelato

別途、サービス料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。

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.

ふぐと冬の味覚会席

Winter “Kaiseki” Course with Globefish

お一人さま ¥17,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner



前菜

帆立かぼす味噌和えと菜花辛子漬け
銀鱈西京焼き、青森県産鮭熟成手毬寿司
ふぐ唐揚げ、銀杏松葉
パテドカンパーニュとオリーブ串打ち
柿菊花膾

Appetizers
Scallop in Kabosu-flavored Miso, and Rapeseed Greens Pickled in Mustard
Broiled Sablefish in Miso Sauce, Sushi Ball of Aged Salmon from Aomori
Deep-fried Globefish, Ginkgo Nuts on Pine Needles
Country Pâté and Olive on Skewer
Vinegared Salad of Persimmon and Chrysanthemum Petals

刺身

炙りふぐ ポン酢添え
生野菜、〆寒ぶり鮟肝掛けと鮪
赤芽、山葵

Sashimi
Seared Globefish with Ponzu Sauce
Fresh Vegetables, Vinegared Amberjack with Monkfish Liver Sauce, Tuna
Red Smartweed, Wasabi

焼物

ずわい蟹と牡蠣 香味焼き
占地、ほうれん草、香味海苔

Broiled Item
Snow Crab and Oyster Gratin
Shimeji Mushrooms, Spinach, Laver

強肴

ふぐ石焼 卸しポン酢仕立て
焼き白子、和和菜、平茸、九条葱

First Main Dish
Stone-grilled Globefish with Grated Daikon Radish and Ponzu Sauce
Broiled Soft Roe, Baby Chinese Cabbage, Oyster Mushrooms, Scallion

進肴

国産牛フィレロースト 和風仕込み
焼き野菜、山葵、麹ソース

Second Main Dish
Japanesque Roast Filet of Domestic Beef
Roast Vegetables, Wasabi, Koji Sauce

御飯

ふぐ雑炊 香の物
又は
ふぐ炊き込み御飯 焼き若芽、唐墨粉、葱

Rice
Globefish Porridge, Pickled Vegetables
or
Flavored Rice with Globefish, Roast Wakame Seaweed, Powdered Botargo, Scallion

水菓子

いろいろ果実と苺ジュレ　ミルクジェラート

Dessert
Mixed Fruit with Strawberry Gelee　Milk Gelato

別途、サービス料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。

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.

ふぐと冬の味覚御膳

Winter “Gozen” Course with Globefish

お一人さま ¥14,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner



前菜

帆立かぼす味噌和えと菜花辛子漬け
銀鱈西京焼き、青森県産鮭熟成手毬寿司
ふぐ唐揚げ、銀杏松葉
パテドカンパーニュとオリーブ串打ち
柿菊花膾

Appetizers
Scallop in Kabosu-flavored Miso, and Rapeseed Greens Pickled in Mustard
Broiled Sablefish in Miso Sauce, Sushi Ball of Aged Salmon from Aomori
Deep-fried Globefish, Ginkgo Nuts on Pine Needles
Country Pâté and Olive on Skewer
Vinegared Salad of Persimmon and Chrysanthemum Petals

刺身

炙りふぐ ポン酢添え
生野菜、〆寒ぶり鮟肝掛け
赤芽、山葵

Sashimi
Seared Globefish with Ponzu Sauce
Fresh Vegetables, Vinegared Amberjack with Monkfish Liver Sauce
Red Smartweed, Wasabi

焼物

ずわい蟹と牡蠣 香味焼き
占地、ほうれん草、香味海苔

Broiled Item
Snow Crab and Oyster Gratin
Shimeji Mushrooms, Spinach, Laver

強肴

ふぐ石焼 卸しポン酢仕立て
焼き白子、和和菜、平茸、九条葱

Main Dish
Stone-grilled Globefish with Grated Daikon Radish and Ponzu Sauce
Broiled Soft Roe, Baby Chinese Cabbage, Oyster Mushrooms, Scallion

御飯

ふぐ雑炊 香の物

¥2,000の追加料金で下記にご変更いただけます。
ふぐ炊き込み御飯　焼き若芽、唐墨粉、葱

Rice
Globefish Porridge, Pickled Vegetables
May be upgraded to the following item for an additional ¥2,000
Flavored Rice with Globefish
Roast Wakame Seaweed, Powdered Botargo, Scallion

水菓子

いろいろ果実と苺ジュレ　ミルクジェラート

Dessert
Mixed Fruit with Strawberry Gelee　Milk Gelato

別途、サービス料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。

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.

KATO’S 会席

KATO'S KAISEKI COURSE

お一人さま ¥13,000 per person

ラストオーダー ランチ 13:30 / ディナー 19:30

Last orders for this item are at 1:30pm for lunch and 7:30pm for dinner



先付

三種盛り合わせ

Three Assorted Appetizers

豆乳玉地蒸し 季節の餡掛け

Steamed Egg and Soy Custard

焼物

銀鱈西京焼き

Sablefish Grilled
in Sweetened Miso Sauce

揚げ物

海老と穴子の天婦羅盛り合わせ

Prawn and Anago Eel Tempura

進肴

国産牛フィレステーキと野菜
二種のソース添え

Filet of Domestic Beef Steak
with Two Sauces

食事

海鮮ばらちらし寿司 潮汁

Sushi in a Bowl (Chirashi-zushi),
Clear Soup with Seafood

デザート

季節のクープ仕立て

Seasonal Coupe

別途、サービス料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。

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.