

— 季節のおすすめ —
Seasonal Recommendations

旬豆 Boiled Beans of the Season	¥1,300
野菜スティック (ディップソース：明太マヨ、神楽南蛮味噌、胡麻マヨ) Vegetable Sticks (w/ Mentako [Spicy Cod Roe] Mayonnaise, Green Pepper and Miso Paste, Sesame Mayonnaise)	¥1,600
活け栄螺 刺身、又はつぼ焼き Fresh Horned Turban (Sashimi or Grilled in the Shell)	¥1,800
炙り鯖と新玉葱レモン麴メ Seared Mackerel and Onions Marinated in Lemon Koji	¥2,800
丸茄子土佐煮 Simmered Eggplant	¥1,800
京風野菜煮浸し Kyoto-style Boiled and Seasoned Vegetables	¥2,200
初鯉のお造り 三種盛り (新生姜ドレッシング、叩きポン酢、生姜・醤油) Three Kinds of Bonito Sashimi (in Young Ginger Dressing, Seared with Ponzu, and in Ginger Soy Sauce)	¥4,200
炙り勘八昆布メと粉唐墨 Seared Greater Amberjack with Powdered Bottarga	¥3,300
本日の炙り鮮魚カルパッチョ Seared Sashimi Carpaccio of the Day	¥4,400
活け鮎天婦羅 (3本) Sweetfish Tempura (3pcs)	¥3,000
隠岐の島産鮮魚天婦羅 Tempura of Fish from Oki Island	¥3,500
穴子一本揚げと黒舞茸 Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods	¥4,200
タラバ蟹 香味焼き Red King Crab Gratin	¥7,000
天然蒸し鮑とアスパラバターソテー Steamed Wild-caught Abalone and Sauteed Asparagus	¥7,700

— アラカルト —
A la carte

もずく酢 "Mozuku" Seaweed with Vineger dressing	¥1,100
桜えびとじゃこのサラダ Salad topping of dried Sakura shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish)	¥1,100
本日のお浸し Broiled and Seasoned	¥1,100
焼き茄子 Grilled and Seasoned Eggplant	¥1,200
トマトサラダ Tomato Salad	¥1,800
珍味三種盛り Three Assorted Delicacies	¥3,300
お造り盛り合わせ (4種) Assorted Sashimi of the day(4 kinds)	¥4,600
『太陽卵』出汁巻玉子 Japanese Omelet	¥1,300
焼き厚揚げ Broiled "Atsuage" (Deep-fried Tofu)	¥2,000
揚げふぐ白子 鉄皮餡 Fried Milt with Globefish Skin Sauce	¥4,200
銘柄鶏の唐揚げ Japanese-style Fried Chicken	¥2,000
豚串かつ Pork Cutlet on Skewers	¥2,000
天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura	¥2,800
焼うどん Fried Noodles	¥2,000
カツサンドウィッチ Pork Cutlet Sandwich	¥3,000

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.

— おすすめ鰻料理 —

Recommended Eel dishes



※写真はイメージです。

～浜名湖産ブランド鰻～

でしこ鰻重御膳

Broiled "Deshiko" Unagi Eel on Rice

¥15,000

ふっくらと肉厚の身、圧倒的な柔らかさと脂のりが特徴です。
希少な最高品質の鰻を、鰻重でご堪能ください。

(肝吸い・香の物付)

(with clear soup with eel entails, and Japanese pickles)

※御飯は白米又は、玄米をお選びいただけます

※Please choose from white or brown rice

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.

鰻料理

Eel dishes



特上鰻重御膳

¥11,500

(肝吸い・香の物付)

Broiled Premium Unagi Eel on Rice

(with clear soup with eel entails, and Japanese pickles)

※御飯は白米又は、玄米をお選びいただけます

※Please choose from white or brown rice

鰻重御膳

¥7,700

(肝吸い・香の物付)

Broiled Eel on rice

(with clear soup with eel entails, and Japanese pickles)

※御飯は、白米又は、玄米をお選びいただけます

※Please choose from white or brown rice



鰻まぶし御膳

¥9,000

(出汁・香の物付)

Stone-baked Eel on rice (Unagi Mabusi)

(with dashi Soup, and Japanese pickles)

先付け(二種小鉢)付 + ¥1,000

two types of small side dish set

※オーダーをいただいてから蒸し上げる為、ご提供までに30~40分ほどお時間をいただきます。混雑状況により、上記よりもお時間をいただく場合がございます。予めご了承ください。

※Please note that all unagi itemes take about **30-40 minutes**, or longer when the resutaurant is busy, as the eels are steamed to order.

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.

— 海鮮料理 —

Seafood dishes



新東京ばらちらし寿司 ¥4,800
(味噌汁付)

Sushi Bowl
(with Miso soup)



青森県産サーモン親子丼 ¥6,000
(味噌汁付)

Salmon and roe Bowl
(with Miso soup)

*御飯は白米又は、赤酢飯をお選びいただけます。
※Please choose from white rice or red vinegar rice



中トロ鮪漬け丼 ¥11,000
(味噌汁付)

Soy-marinated Tuna Bowl
(with Miso soup)

*御飯は白米又は、赤酢飯をお選びいただけます。
※Please choose from white rice or red vinegar rice

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.

— 肉料理 —

Meat Dishes

～黒毛和牛フェア～



黒毛和牛と国産鰻のうな牛御膳
(香の物・お吸い物付)

¥8,500

Broiled Eel and Beef on Rice
(with clear soup, and Japanese pickles)



～宮崎県産 幻の和牛～

尾崎牛サーロインステーキ (150g)
Sirloin of Ozaki Beef Steak

¥22,000

黒毛和牛フィレ鉄板焼ステーキ (100g)
Fillet Steak of Wagyu Beef

¥13,500

ご一緒にどうぞ

セット : 御飯、香の物、味噌汁 ¥1,100

Set : Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

単品 : 御飯/味噌汁 各 ¥400

A la carte : Rice / Miso Soup

— 丼物 —

Rice Bowl dishes

富山県産シロエビと山菜天重

(味噌汁・香の物付)

¥4,800

Glass Shrimp from Toyama
and Wild Vegetable Tempura on Rice
(with Japanese Pickles, and Miso Soup)



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.

— 丼物 — Rice Bowl dishes



日本の誇り 尾崎牛丼
(味噌汁付)

¥6,300

Beef Bowl-Ozaki beef-
(with Miso Soup)



【銘柄豚】 ロースかつ丼
(香の物・味噌汁付)

¥4,300

Pork Cutlet Bowl
(with Japanese Pickles, and Miso Soup)

— お食事 — Meals



手打ちそば御膳
【盛りそば 又は 掛けそば】
(とろろ・天ぷら・にぎり寿司)

¥5,000

Handmade Soba(Buckwheat) Noodles Set
(with Assorted Tempura, Sushi, and Grated Yam)



特製紀尾井御膳
(小鉢・刺身・焼物・煮物・天ぷら・香の物・御飯・味噌汁)

¥6,000

KATO'S Special Dinner Set
(Small side dish of the day, Sashimi, Stewed item, Tempura,
Grilled item, Rice, Japanese pickles and Miso soup)

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.

— デザート —
Dessert



抹茶金時

Matcha-Kintoki(Matcha shaved ice with red bean paste)

濃厚な抹茶アイスクリームに、青ヶ島産「ひんぎゃの塩」の効いた黒蜜あんこ、そして白玉を添えた和の趣あふれる逸品。

¥1,800



季節の果物クープ仕立て アイスクリーム添え

Coupe dessert of Seasonal fruit with Ice cream

¥2,500



柚子豆かん 抹茶アイスクリーム添え

Yuzu Citrus“Mame-kan” (Red Beans and Agar Jelly Cubes)
with Matcha Ice Cream

¥2,500

水ようかん タピオカソース仕立て

Mizu-yokan(soft red bean jelly) with Tapioca Sauce

¥2,200

アイスクリーム (バニラ/ほうじ茶/ミルク/抹茶)

Ice cream(Vanilla/Roasted green tea/Milk/Matcha)

¥800

プレミアムコーヒー (ホット または アイス)

Premium Coffee (Hot or Iced)

¥1,700

プレミアムティー・ハーブティー (ホット または アイス)

Premium Tea or Herbal Tea(Hot or Iced)

¥1,700

Choice : Darjeeling Summer Gold / Assam Bari / Earl Grey

Choice : Refreshing Mint / Fruity Camomille

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.