

— 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：神楽南蛮味噌、味噌マヨ) Vegetable Sticks (w/ Green Pepper and Miso Paste, Miso Mayonnaise)	¥1,600
姫さぎえ土佐煮 (2個～) Simmered Horned Turban (2 pcs～)	¥1,760
丸茄子土佐煮 Simmered Eggplant	¥2,200
メ鯖と玉葱 檸檬麴和え Seared Mackerel and Onions Marinated in Lemon Koji	¥2,530
旬根菜と野菜煮浸し Seasonal Root Vegetables and Simmered Vegetables	¥2,200
本日の炙り鮮魚薄造り 和風カルパッチョ風 Seared Sashimi Carpaccio of the Day	¥4,400
炙り勘八昆布メと粉唐墨 Seared Greater Amberjack with Powdered Bottarga	¥3,300
鮎柔煮天婦羅と野菜 Tender-simmered Sweetfish Fish Tempura and Vegetables	¥3,300
白海老唐揚げ Deep-fried Glass Shrimp	¥2,600
骨付きふぐ唐揚げ Deep-fried Globefish with Bones	¥4,200
穴子一本揚げと黒舞茸 Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods	¥4,200
天然蒸し鮑とアスパラバターソテー Steamed Wild-caught Abalone and Sauteed Asparagus	¥13,200

— 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 items take about **30-40 minutes**, or longer when the restaurant 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 ¥4,800
(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

単品 : 御飯/味噌汁 各 ¥400

Set : Rice, Japanese Pickles and Miso Soup

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.