

— 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
姫さざえ土佐煮 (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



～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



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.

— 鰻料理 —

Eel dishes



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)

鰻まぶし御膳
(出汁・香の物付)

¥9,000

Stone-baked Eel on rice (Unagi Mabusi)
(with dashi Soup, and Japanese pickles)



— 鰻まぶしの召し上がり方 —

- 1.初めはそのままでお召し上がりください。
焦げがつきやすくなっておりますので、下からよくかき混ぜてください。
- 2.お好みで薬味を入れてお召し上がりください。
- 3.最後に出汁を入れてお召し上がりください。また出汁のみでもお楽しみいただけます。

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.

— 肉料理 —

Meat Dishes

～鳥取フェア～

“和牛×にんにく×鳥取砂丘らっきょう”のトリプルパワー飯！

にんにくの効いた特製ダレで絡めた鳥取和牛をたっぷり乗せたスタミナ丼と、
喉ごし抜群な稲庭うどんをセットにしたスタミナ御膳は、暑い夏を乗り切るのにぴったりな逸品



鳥取和牛スタミナ御膳

(香の物・味噌汁付)

¥7,150

Tottori Wagyu *Stamina Gozen

*Beef Bowl & Udon Set

(with Japanese pickles and Miso soup)

ディナータイム限定！

喉ごしの良い稲庭うどんの上には、鳥取和牛の炙り焼きをトッピング。

爽やかなレモンと麺のまろやかさが香ばしい鳥取和牛の脂と溶け合い、新感覚の冷製うどん

鳥取和牛冷製稲庭うどん

¥6,800

Chilled Inaniwa Udon Noodles
with Seared Wagyu



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



～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野菜天重

(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)



【松阪ポーク】 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.

— 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.

— 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



水ようかんとアイスクリーム
Mizu-yokan(soft red bean jelly) and Ice cream

※アイスクリームは、(バニラ/ほうじ茶/*ミルク/抹茶) からお選びください。
※Please choose ice cream flavor from vanilla, hojicha, milk, or matcha.

¥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

「大山山麓牛乳」のジェラート

鳥取フェアの期間では、ミルクジェラートを「大山山麓牛乳」を使用してご用意いたします。

搾りたて牛乳のような濃厚なコクと自然な甘みが口いっぱいに広がり、
ジェラートならではの滑らかな口溶けでありながら、後味は驚くほどすっきりと軽やか。
素材本来のピュアな美味しさを極限まで引き出しました。

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.