

— 季節のおすすめ —
Seasonal Recommendations

松茸と菊菜お浸し Boiled and Seasoned Matsutake and Chrysanthemum Greens	¥2,200
煎り銀杏 Roast Ginkgo Nuts	¥2,200
旬豆 Broiled Beans of the Season	¥1,100
とろ茄子土佐煮 Simmered Eggplant	¥2,200
揚げ白子 鉄皮餡 Fried Milt with Globefish Skin Sauce	¥4,200
白海老唐揚げ Fried Glass Shrimp from Toyama	¥2,860
戻り鰹三種盛り Three Kinds of Bonito Sashimi	¥4,180
勘八昆布メと粉唐墨 Yellowtail and Seared Greater Amberjack with Powdered Bottarga	¥3,300

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.

— 季節のおすすめ — Seasonal Recommendations

松茸土瓶蒸し ¥3,520
Steamed Matsutake Clear Soup in Kettle

本日の炙り鮮魚薄造り 柚子ポン酢ドレッシング掛け ¥4,400
Seared Sashimi Carpaccio of the Day

焼松茸と蛤和風ブイヤベース ¥4,620
Japanese style Bouillabaisse with Mathutake Mushrooms and Hamaguri Clam

天然あわびとアスパラソイバター ¥13,200
Steamed Wild-caught Abalone and Sauteed Asparagus

骨付きふぐ唐揚げ ¥4,200
Deep-fried Globefish with Bones



松茸炊き込みご飯セット ¥5,500
Flavored Rice with Matsutake Mushrooms,
Pickled Vegetables, Miso Soup



松茸かき揚げと手打ち蕎麦 ¥3,520
Chilled Soba Noodles
with Matsutake Kakiage (Gathered Tempura)

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.

— 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
旬根菜と野菜煮浸し Seasonal Root Vegetables and Simmered in Lemon Koji	¥2,200
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
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
穴子一本揚げと黒舞茸 Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods	¥4,200

— おすすめ鰻料理 —

Recommended Eel dishes



※写真はイメージです。

～三河一色産ブランド鰻～

“^{えんまん}艶鰻” 鰻重御膳

Broiled "Enman" Unagi Eel on Rice

¥15,000

ふっくらと肉厚の身、上品な脂のりと濃厚な旨みが特徴です。
“幻のうなぎ”とも呼ばれる最高品質の鰻を、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



※写真はイメージです。

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



※写真はイメージです。

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 (150 g)

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

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



和風アイスモンブラン(ミルクジェラート) ¥2,500
Japanese Style Ice Mont-blanc (chestnut dessert)



抹茶金時 ¥1,800
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。



季節の果物クープ仕立て
アイスクリーム添え ¥2,500
Coupe dessert of Seasonal fruit with Ice cream



栗豆かん アイスクリーム添え ¥2,500
Chestnut "Mame-kan" (Red Beans and Agar Jelly Cubes)
with Ice Cream



水ようかんとアイスクリーム ¥2,200
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.

アイスクリーム (バニラ/ほうじ茶/*ミルク/抹茶) ¥800
Ice cream(Vanilla/Rosted green tea/Milk/Matcha)

* 「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るジェラートをお楽しみください。

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.