

— 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.

— 肉料理 —

Meat Dishes

～いわて短角牛フェア～



いわて短角牛せいろ蒸し ¥12,000
Steamed Iwate Shorthorn Wagyu

※ご飯・香の物・味噌汁付 + ¥1,100
(Set: Rice, Japanese pickles and Miso soup)

旨みが凝縮された上質な赤身肉を、せいろ蒸しでさらにヘルシーに。
せいろの中には、たっぷりのお肉と新鮮なお野菜が。
テーブルのうえで自分好みに仕上げ、自家製のポン酢とゴマダレでお楽しみください。

いわて短角牛生姜焼き ¥6,000
Ginger-Fried Beef

※ご飯・香の物・味噌汁付 + ¥1,100
(Set: Rice, Japanese pickles and Miso soup)

特製ソースに絡めて焼き上げる、
赤身肉ならではの噛しめる旨味を堪能できる逸品。



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

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

— お食事 — Meals



手打ちそば御膳

【盛りそば 又は 掛けそば】

¥5,000

(とろろ・天ぷら・にぎり寿司)

Handmade Soba(Buckwheat) Noodles Set

(with Assorted Tempura, Sushi, and Grated Yam)



特製紀尾井御膳

¥6,000

(小鉢・刺身・焼物・煮物・天ぷら・香の物・御飯・味噌汁)

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.

— 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)

メの一杯に

ミニ丼各種
(味噌汁付)

¥4,000

Selectable Small Rice Bowl
(with Miso soup)

※下記 6種類より、お1つお選びいただけます。

*Your choice of two rice bowls from below:

- ・ かつ丼 (Pork Cutlet DONBURI)
- ・ 黒毛和牛丼 (Wagyu Beef Bowl)
- ・ シロエビ天丼 (Glass Shrimp Tempura on Rice)
- ・ 鮪漬け丼 (Soy-marinated Tuna)
- ・ サーモン親子丼 (Salmon and Salmon Roe on Rice)
- ・ 本日のおすすめ丼 (Daily Special Rice Bowl)



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)

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.