

— KATO'Sおすすめ御膳メニュー —

KATO'S Recommended Menu



手打ちそば御膳

¥5,000

【盛りそば 又は 掛けそば】

(とろろ・天ぷら・にぎり寿司付)

Handmade Soba(Buckwheat) Noodles Set

(with Assorted Tempura, Sushi, and Grated Yam)



お造り御膳

¥5,000

(御飯・味噌汁・香の物付)

Assorted Sashimi of the season Set

(with Japanese pickles, rice, and Miso Soup)



紀尾井御膳

¥4,500

(小鉢・刺身・焼物・煮物・サラダ・香の物・御飯
味噌汁付)

KATO'S Special Lunch Set

(with small side dish of the day, Stewed Item, Small Salad,
Grilled Item, Rice, Japanese pickles, and Miso Soup)



天ぷら御膳

¥4,500

(御飯・味噌汁・香の物付)

Assorted Tempura Set

(with Japanese pickles, rice, and Miso soup)



【松阪ポーク】とんかつ御膳

¥5,000

(御飯・味噌汁・香の物付)

Pork Cutlet Set

(with Japanese pickles, rice, 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.

— KATO'Sおすすめ御膳メニュー —

KATO'S Recommended Menu



ミニ丼ぶりセット
(味噌汁付)

¥6,600

Selectable Rice Bowl Set
(with Miso soup)

※下記 7種類より、『2種類』お選びください。

*Your choice of two rice bowls from below:



かつ丼
Pork Cutlet DONBURI



黒毛和牛丼
Wagyu Beef Bowl



シロエビ天重
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

・うな丼 (+¥1,100)
Broiled Eel on rice

・本日のおすすめ丼
Daily Special Rice Bowl

※うな丼は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

～いわて短角牛フェア～



※写真はイメージです。

いわて短角牛せいろ蒸し御膳

(小鉢・御飯・香の物・味噌汁付)

¥12,000

Steamed Iwate Shorthorn Wagyu

"Gozen" Course

(Comes with Small Side Dish, Rice, Pickled Vegetables, 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御膳

(御飯・香の物・味噌汁付)

¥6,000

Ginger-Fried Beef

(Comes with Rice, Pickled Vegetables, Miso Soup)



※写真はイメージです。

特製ソースに絡めて焼き上げる、

赤身肉ならではの噛み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



黒毛和牛フィレ
鉄板焼ステーキ御膳 (100g)
(香の物・御飯・味噌汁付)

¥13,500

Fillet Steak of Wagyu Beef
(with Rice, Japanese Pickles, and Miso soup)

国産牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳 (100g)
(香の物・御飯・味噌汁付)

¥8,500

Fillet Steak of Domestic Beef
(with Rice, Japanese Pickles, and Miso soup)

— アラカルト — A la carte

もずく酢 ¥1,100

"Mozuku" Seaweed with Vineger Dressing

桜えびとじゃこのサラダ ¥1,100

Salad topping of dried Sakura shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish)

本日のお浸し ¥1,100

Broiled and Seasoned

旬豆 ¥1,300

Broiled Beans of the Season

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。

～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



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



鮪漬け丼 ¥7,700
(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.

— 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)



下町天丼
(香の物・味噌汁付)

¥4,800

Tempura Bowl
(with Japanese Pickles, and Miso Soup)



ロースかつ丼【松阪ポーク】
(香の物・味噌汁付)

¥4,300

Pork Cutlet Bowl
(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.

— 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/Roasted green tea/Milk/Matcha)

ランチミニデザート ※ランチでお食事を頼まれた方限定 ¥550
Lunch-mini-deseart ※For those who ordered lunch only

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.