— 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 picles, 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.

ー　鳥取県松葉がにフェア　ー

matuba Snow Crab Fair

鳥取県が誇る冬の味覚の王者

『 松葉がに 』

最大の魅力は、殻にびっしりと詰まった「身の弾力」と、口の中に広がる上品で濃厚な「甘み」
寒さが厳しい日本海の荒波で育まれた、鳥取県が誇る「松葉がに」をぜひご堪能ください。


※写真はイメージです。

鳥取県産松葉がに
「ばらちらし寿司」
（煮物・味噌汁付）

¥11,000

Scattered Sushi
with Snow Crab from Tottori
(with Stewed Item, Miso soup)

WHITE WINE

北条ワイン　スペシャルセレクション

BTL　￥18,000



特別なご会食のひとときをさらに格上げする、至高のマリアージュ。
気品ある果実味とすっきりとしたキレが、
松葉がにの濃厚な旨味と甘みを引き立てます。
蟹の味わいが何倍にも膨らむ、
地元・鳥取県の風土が織りなす至高の味わいをぜひご堪能ください。

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.

— 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



～三河一色産ブランド鰻～

“艶鰻（えんまん）”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 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.

— 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 ¥2,500
アイスクリーム添え
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

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)

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.