

KATO'S 御膳

KATO'S GOZEN

料亭「千羽鶴」の味をお気軽にお楽しみいただけます

お一人さま
Per Person ¥10,000



- | | |
|-----|--|
| 先付 | 三種盛り合わせ
Three Assorted Appetizers |
| 温物 | フォアグラ粕漬け豆乳玉地蒸し
Foie Gras Marinated in Sakekasu (sake lees) and Steamed Egg and Soy Custard |
| 焼物 | 銀鱈西京焼き
Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce |
| 揚げ物 | 車海老と穴子の天麩羅盛り合わせ
搔き揚げ 野菜
Prawn and Anago Eel Tempura with "Kakiage" (gathered tempura) and Three Vegetable Items |
| 進肴 | 国産牛フィレステーキと野菜 二種のソース添え
Filet of Domestic Beef Steak with Two Sauces (Ponzu Citrus Sauce with Grated Daikon Radish and Garlic Soy Sauce) |
| ご飯 | 海鮮ばらちらし寿司
Sushi in a Bowl (Chirashi-zushi) |
| 留椀 | 鯛潮汁
Sea Bream Soup |
| 水菓子 | 旬の果物蜂蜜ジュレ ほうじ茶アイスクリーム
Fruit of the Season with Honey Gelée "Hoji-cha" (Roasted Japanese Tea) Ice Cream |

※別途、税金及びサービス料 10%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。

*Tax and 10% 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.

千羽鶴会席

Senbazuru Dinner Set

料亭千羽鶴の味をお気軽にお楽しみいただけます。

お一人さま
Per Person ¥12,000

【 献立例 】

- 先付** ふぐ南蛮漬けと千枚蕪
菜花胡麻味噌掛け
公魚コンフィとエシャレット生ハム巻
Globefish Escabeche with Pickled Sliced Turnip
Mustard Greens with Sesame and Miso Dressing
Wakasagi Smelt Confit and
Fresh Rakkyo Scallion Wrapped in Prosciutto
- 刺身** 旬のお造り三種盛り
Three Kinds of Sashimi of the Season
- 強肴** 宮城産鮭若草焼 葱生姜ソース
蛸燻製とオリーブ串打ち、茄子
たらの芽 ごとみ、葉玉葱
Grilled Salmon in Chive and Miso Paste,
with Scallion and Ginger Sauce
Smoked Octopus and Olives on Skewer, Eggplant
Angelica Shoot, and Ostrich Fern Sprout, Onion with Leaves
- 煮物** 油目唐揚げと半兵衛麩オランダ煮
竹の子土佐煮、切り昆布、山椒餡
Deep-fried Fat Greenling and Fried and Simmered "Fu" Gluten
Bamboo Shoot Simmered in Bonito Broth, Kelp Strips,
Starchy Sansho Pepper Sauce, Grated Daikon Radish, Ginger
- 進肴** 国産牛フィレステーキ ポン酢添え
Filet of Domestic Beef Steak with Ponzu Citrus-Soy Sauce
- 御飯** 桜海老と辛味大根ぶっかけ蕎麦
にぎり寿司と味噌汁に変更 [+¥2,200]
筍御飯と蛸汁に変更 [+¥500]
Flavored Rice with Bamboo Shoots,
Pickled Vegetables, Miso Soup
- 【Alternate Menus】
Change to Sushi Assortment and Miso Soup: +¥2,200
Change to Flavored Rice with Bamboo Shoots
And Clear Soup with Basket Clams: +¥500
- 水菓子** 季節のクーパデザート
Coupe Dessert of the Season

※写真はイメージです。

※別途、税金及びサービス料 10%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。

*Tax and 10% 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.

大江戸桜御膳～海の幸と春野菜～

Sakura Gozen Course: Sea Food and Spring Vegetables

1名さま **¥8,500** Per Person



※写真はイメージです。

- <先付> 鱒燻製とずわい蟹
春根菜、エリンギ茸、トマトジュレ
Smoked Trout & Snow Crab
Root Vegetables, King Trumpet Mushroom, Tomato Gelee
- <春進肴> 白魚酒煮と春の野菜 胡麻味噌クリーム掛け
Icefish Simmered in Sake & Spring Vegetables with Creamy Sesame and Miso Dressing
- 小鯛手毬寿司、小袖柚子伊達巻
さざえ香草焼、蛸土佐煮申打ち
Small Sushi Ball of Young Sea Bream
Yuzu Citrus Scented "Date-maki" (Sweet Rolled Omelet with Fish Meat)
Horned Turban Shellfish Grilled in Herbal Sauce, Stewed Octopus
- 銀鱈西京焼、エシヤレット山古志味噌、甘海老黄身揚げと山菜唐揚げ
揚げ百合根、たらの芽、こごみ
Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce
Fresh Rakkyo Scallion with Miso and Red Pepper Paste
Deep-fried Alaskan Pink Shrimp in Egg Yolk Batter & Wild Vegetables
Deep-fried Lily Bulb, Angelica Shoot, and Ostrich Fern Sprout
- <刺身> 刺身2点盛
Two Kinds of Sashimi
- <煮物> 鯛桜蒸しと春大根 豆乳餡
Sakura Flavored Steamed Sea Bream and Daikon Radish with Starchy Soy Milk Sauce
- <御飯> 筍炊き込み御飯 ※桜ばらちらし寿司にも変更できます。
香の物 蜆汁
Flavored Rice with Bamboo Shoots
Pickled Vegetables Clear Soup with Basket Clams
- <デザート> さくら寒天と爽やかな八丈島ジャジーミルクジェラート
Sakura Flavored Agar Cubes with Milk Gelato from Hachijo Island

<追加料理> Additional Items

特撰おすすめ	黒毛和牛フィレミニステーキ Mini Wagyu Filet Steak	¥4,000
	国産牛フィレミニステーキ Mini Domestic Beef Filet Steak	¥2,500
季節のおすすめ	筍の土佐煮 Stewed Bamboo Shoot	¥1,500

※別途、税金及びサービス料10%を加算させていただきます。
※食材のアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係りにお申し付けください。
※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。

Tax and 10% 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.

【下町井ぶり】 国産牛フィレステーキ井御膳

Rice Bowl with Fillet Steak of Domestic Beef



※写真はイメージです。

*御飯は新潟県産こしひかり 又は、
Jシリアルをお選びいただけます。

【Jシリアルとは】

栄養価が高く、ヘルシーな雑穀(シリアル)を
ニューオータニオリジナルの配合でブレンド
した八穀米(玄米、あわ、いなぎび、たかきび、
黒米、赤米、緑米、アマランサス)です。

お一人さま **¥6,000**
Per Person

サラダ・香の物・味噌汁・デザート付き
Comes with Salad, Japanese Pickles,
Miso Soup, and Dessert

特上鰻重

Superior eel and rice in lacquered box

*御飯は 白米 又は、玄米 を
お選びいただけます。

お一人さま **¥9,000**
Per Person

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付き
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,
Clear Soup with Unagi Entrails, and Dessert



※写真はイメージです。

鰻重御膳

Broiled Eel on Rice, Served in a Lacquered Box



※写真はイメージです。

*御飯は 白米 又は、玄米 を
お選びいただけます。

お一人さま **¥6,000**
Per Person

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付き
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,
Clear Soup with Unagi Entrails, and Dessert

※別途、税金及びサービス料 10%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。
*Tax and 10% 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.

焼岳のすっぽんご長寿御膳

Soft-Shelled Turtle Porridge



奥飛騨・焼岳温泉の源泉で
育てられたすっぽんを使用した
滋味豊富な究極の玄米雑炊。

お一人さま **¥4,600**
Per Person

小鉢・刺身・サラダ
吸い物・香の物・デザート付き
Comes with Appetizer, Sashimi, Salad, and Dessert

車海老天重御膳

Prawn Tempura on Rice

存在感のある大きな車海老が
2本付いた。贅沢な天重セット。

お一人さま **¥4,580**
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,
Miso Soup, and Dessert



穴子かつ重御膳

“Anago” Sea Eel on Rice

国産の穴子をサクサクに揚げて、
贅沢にお重に。

お一人さま **¥4,500**
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,
Miso Soup, and Dessert

はかた一番どり親子丼御膳

Oyako-don with Free-range Chicken
from Hakata

ビタミン豊富な八女茶を配合した飼料で
健康的に育てられた、福岡県の新地鶏
「はかた一番どり」をこだわりの卵で
ふんわりととじました。

お一人さま **¥3,000**
Per Person

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付き
Comes with Appetizer, Japanese Pickles,
Miso Soup, and Dessert



※写真はイメージです。

※別途、税金及びサービス料 10%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。

*Tax and 10% 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.

おすすめのエ品

本日のお浸し Boiled and Seasoned Greens of the Season	¥1,000
厚揚げ焼 (鰹節、葱、生姜、キムチ) Ghilled "Atsuage" (with bonito shavings, scallion, ginger & kimchi)	¥1,200
冷やしプチトマト含ませ Chilled Cherry Tomatoes	¥1,200
竹の子土佐煮 Bamboo Shoot Simmered in Bonito Broth	¥1,500
^{はぜ} 鯨 と黒舞茸天婦羅 Goby Fish with Hen of the Woods Tempura	¥1,800
まぐろポキ Tuna "Poke"	¥1,800
野菜煮物焚き合わせ Simmered Vegetables	¥1,800
珍味二種盛り Two Assorted Rare Delicacies	¥2,000
勘八昆布メと粉唐墨 Kelp-seasoned Greater Amberjack with Powdered Bottarga	¥2,200
ふぐ唐揚げ Deep-fried Globefish	¥3,000
ふぐ焼き白子 鉄皮餡 Seared Globefish Soft Roe with Globefish Skin Sauce	¥3,000
蒸し鮑と海老味噌香草焼き Steamed Abalone and Prawn Grilled in Miso & Herbal Sauce	¥3,800
炙りふぐ薄造り Seared Globefish Sashimi	¥7,000

※別途、税金及びサービス料 10%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。
*Tax and 10% 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.

野菜

青野菜のサラダ

¥1,600

(山葵 又は チリトマト 又は 胡麻ドレッシング)

Green Salad (Dressing of Japanese Horseradish or Tomato & Chili or Sesame)

追加トッピング Topping

桜海老とじゃこ 揚げニンニク入り EX. ¥ 600
Dried Sakura Shrimp and Whitebait with Fried Garlic

野菜のスティック

¥1,200

Vegetable Sticks

トマトサラダ

¥1,600

Tomato Salad

和風一品料理

丸干し

¥1,000

Sun-Dried Sardines

とろとろ豆腐

¥1,000

Freshly-Made Tofu

もずく酢

¥1,000

"Mozuku" Seaweed with Vinegar Dressing

自家製 胡麻豆腐

¥1,000

Sesame Tofu

旬豆

¥1,200

Boiled Beans of the Season

出し巻き玉子

¥1,200

Japanese Omelet

さつま揚げ

¥1,400

Satsuma-age (Fried Fishcake)

小鰯一夜干し

¥1,500

Sun-dried and Grilled Horse Mackerel

※別途、税金及びサービス料 10%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。
*Tax and 10% 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.

豚生姜焼 Ginger-sautéed Pork	¥1,600
若鶏の唐揚 Kara-age (Japanese-style Fried Chicken)	¥1,700
豚串カツ Pork Cutlet on Skewers	¥1,800
銀鱈西京焼 Sablefish Grilled in Sweetened Miso	¥1,900
穴子一本揚げ Whole "Anago" Sea Eel Tempura	¥1,900
天麩羅盛り合わせ Assorted Tempura	¥2,200
酒肴盛り合わせ Assorted Appetizer	¥2,500
鮑とアスパラガスバター炒め Abalone and Asparagus Sautéed in Butter	¥3,000
本日のお造り Sashimi of the Day	¥3,500

洋食一品料理

ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausages	¥2,000
ナチュラルチーズの盛り合わせ Cheese Plate	¥2,000
生ハム Prosciutto	¥2,400
国産牛鉄板焼ステーキ フォアグラ大根と野菜 Fillet of Domestic Beef Steak with Foie Gras and Radish	¥6,000
黒毛和牛鉄板焼ステーキ フォアグラ大根と野菜 Fillet of Wagyu Beef Steak with Foie Gras and Radish	¥12,000

※別途、税金及びサービス料 10%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。
 *Tax and 10% 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.

お食事

焼うどん Fried Udon Noodles	¥1,200
手打ちそば Soba Noodles	¥1,200
手打ちそば膳 (天ぷら、細巻寿司付) Soba Noodles with Tempura and Sushi	¥3,050
焼岳のすっぽん玄米雑炊 Porridge of Softshell Turtle and Brown Rice	¥3,500
寿司盛り合わせ にぎり7貫、巻物 (味噌汁付) Sushi Assortment with Miso Soup	¥4,000
海鮮丼 (小鉢、味噌汁付) Rice Bowl with Fresh Sashimi with Miso Soup	¥4,600
海鮮ばらちらし寿司 (味噌汁付) ※酢飯は宮城県産ひとめぼれ 又は Jシリアルをお選びいただけます。 Sushi in a Bowl with Miso Soup	¥4,300
カツサンドウィッチ Pork Cutlet Sandwich	¥2,000

デザート

宇治金時 Green Tea Ice Cream and Sweet Bean Paste (with Condensed Milk)	¥1,000
季節の果物のクープ仕立て Coupe Dessert of Fruit of the Season	¥1,500
季節の果物 Fresh Fruit of the Season	時価

※別途、税金及びサービス料 10%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。
*Tax and 10% 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.