

# 江戸御膳～ふくと蟹～

Edo Gozen Course: Globefish and Crab

1名さま ¥6,000 Per Person



※写真はイメージです。

## <前菜>

赤魚一夜干し、秋刀魚柔煮  
百合根団子フォアグラ鑄込み  
ふぐ唐揚げ、銀杏松葉、蟹春巻き  
蟹酒盗和え、柿なます、半兵衛麩荳胡麻和え  
*Semi-dried and Grilled Rose Fish, Tender Simmered Pacific Saury*  
*Lily Bulb Dumpling with Foie Gras*  
*Deep-fried Globefish, Ginkgo Nuts, Crab Spring Roll*  
*Crab Dressed with "Shuto"*  
*Vinegared Persimmon Salad*  
*"Fu" Gluten Grilled with Wild Sesame Sauce*

炙りふぐ柚香仕立  
ずわい蟹と帆立ゲラタン  
菊菜お浸し  
*Seared Globefish Scented with "Yuzu" Citrus*  
*Snow Crab and Scallop Gratin*  
*Boiled and Seasoned Chrysanthemum Petals and Greens*

## <煮物>

鮫鰯揚げ出しと蓮根飛竜頭  
*Deep-fried "Anko" (Sea Toad) and Tofu Fritter with Lotus Root*

## <御飯>

ふぐ雑炊 香の物  
*Globefish Porridge, Pickled Vegetables*

## <デザート>

いちごのクーブ 八丈島ジャージーミルクジェラートと共に  
*Strawberries with Milk Gelato from Hachijo Island*

## <追加料理> Additional Items

特撰食材	黒毛和牛フィレミニステーキ ポン酢添え	¥4,000
	<i>Mini Fillet of Wagyu Steak with Ponzu Sauce</i>	
	国産牛フィレミニステーキ ポン酢添え	¥2,500
	<i>Mini Fillet of Domestic Beef Steak with Ponzu Sauce</i>	
旬の食材	炙りふぐ薄造り	¥2,500
	<i>Seared Globefish</i>	
	御造り二点盛り	¥2,500
	<i>Two Kinds of Sashimi of the Day</i>	

※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.*

# KATO'S 人気の定番メニュー

## 和 膳

### KATO'S Special Lunch Set

大人気のランチメニュー 内容を充実させてお届けいたします  
One of our all-time favorites for lunch is new and improved

平日限定

¥2,500

小鉢、刺身、煮物、焼物、一口そば  
ご飯、香の物、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Item,  
Small Serving of Soba Noodles,  
Grilled Item, Rice, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert

土、日、祝日

¥3,500

小鉢、刺身三点、煮物、焼物、一口そば  
ご飯、香の物、味噌汁、デザート

Appetizer, Sashimi, Stewed Item,  
Small Serving of Soba Noodles,  
Grilled Item, Rice, Japanese Pickles,  
Miso Soup, and Dessert

## 一品料理

- ・ 青野菜サラダ (山葵 又は チリトマト 又は 胡麻ドレッシング) 2~3名さま ¥1,600  
Green Salad (Dressing of Japanese Horseradish or Tomato & Chili) ハーフサイズ Half ¥900
- ・ 桜海老とじゃこの野菜サラダ (山葵ドレッシング) ¥1,000  
Topping of Dried Sakura Shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish)
- ・ 自家製 胡麻豆腐 ¥1,000  
Home Made Sesame Tofu
- ・ もずく酢 ¥1,000  
MOZUKU Seaweed with Vinegar Dressing

※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.

【下町井ぶり】

# 天井

Tempura DONBURI(Ten-don)

お一人さま  
Per Person ¥2,800



※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、いなきび、たかきび、黒米、赤米、緑米、アマランサス)です。

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。

## 天ぷら御膳

Tempura Gozen

お一人さま  
Per Person ¥3,500

小鉢、御飯、香の物、味噌汁、デザート付き

Comes with Appetizer, Rice, Japanese Pickles,  
Miso Soup 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.

# 国産牛鉄板焼ステーキ御膳

## Fillet Steak of Domestic Beef

料理長が厳選する、柔らかな肉質の国産牛をお届け致します。

お一人さま  
Per Person **¥6,000**



※写真はイメージです。

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

## 黒毛和牛鉄板焼ステーキ御膳

### Fillet Steak of "Wagyu" Beef

日本が誇る美味しい和牛を、あつあつの鉄板で豪快にお届け致します。

お一人さま  
Per Person **¥12,000**

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

## 【下町井ぶり】

# 国産牛フィレスステーキ丼御膳

## Rice Bowl with Fillet Steak of Domestic Beef

\*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  
Per Person **¥6,000**



※写真はイメージです。

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



※写真はイメージです。

## 【下町井ぶり】 かつ井

Pork Cutlet DONBURI(Katsu-don)

\*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。

お一人さま  
Per Person ¥2,500

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

## 【下町井ぶり】 親子井

Oyako DONBURI(Oyako-don)

\*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。

お一人さま  
Per Person ¥2,500

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。

## 【下町井ぶり】 鶏井

Teriyaki Chicken Rice Bowls

\*酢飯は宮城県ひとめぼれ 又は、  
Jシリアルをお選びいただけます。

お一人さま  
Per Person ¥2,500

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。

### 【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。

※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.

# 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

# 鰻重御膳

Broiled Eel on Rice, Served in a 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 ¥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



# 穴子かつ重御膳

“Anago” Sea Eel on Rice

お一人さま ¥3,800  
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



※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.

# 江戸 Premium

～ハーフサイズの国産牛ステーキ丼と海鮮ばら散し寿司のセット～

Edo Premium ~ Half-size Beef Steak Bowl and Sushi Bowl Set ~



※写真はイメージです。

人気の「国産牛ステーキ丼」と「海鮮ばらちらし寿司」を小さいサイズで2種類ご用意致します。どちらも、厳選した素材を使用。まさにプレミアム！！

お一人さま  
Per Person ¥4,800

小鉢・味噌汁・デザート付き  
Come with Appetizer, Miso Soup, and Dessert

## 手打ちそば膳

Handmade Soba (Buckwheat) Noodles

お一人さま  
Per Person ¥3,500



※写真はイメージです。

手打ち蕎麦、天麩羅盛り合わせ、太巻き（雲丹といくら入り）、デザート付き

Handmade Soba (Buckwheat) Noodles, Assorted Tempura, Sushi Rolls 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.

【下町井ぶり】  
海鮮ばらちらし寿司  
Sushi in a Bowl



※写真はイメージです。

\*酢飯は宮城県ひとめぼれ 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 **¥4,300**  
Per Person

小鉢・味噌汁・デザート付き  
Come with Appetizer, Miso Soup, and Dessert

佐渡銀鮭といくら丼  
Sashimi Salmon and Salmon roe DONBURI

お一人さま **¥3,300**  
Per Person

小鉢・味噌汁・デザート付き  
Come with Appetizer, Miso Soup, and Dessert



※写真はイメージです。

海鮮三色丼 [本鮪/鮭/いくら]  
Sashimi Tuna Salmon  
and Salmon roe DONBURI

味わい深い佐渡銀鮭と本鮪にいくらを添えて、  
ボリュームたっぷりの3色丼をお楽しみください。

お一人さま **¥4,200**  
Per Person

小鉢・味噌汁・デザート付き  
Come with Appetizer, Miso Soup, 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.

# 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<br>Three Assorted Appetizers   |
| 温 物 | フォアグラ粕漬け豆乳玉地蒸し<br>Foie Gras Marinated in Sakekasu (sake lees) and Steamed Egg and Soy Custard  |
| 焼 物 | 銀鱈西京焼き<br>Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce  |
| 揚げ物 | 車海老と穴子の天麩羅盛り合わせ<br>搔き揚げ 野菜<br>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<br>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<br>Sushi in a Bowl (Chirashi-zushi)  |
| 留 椀 | 鯛潮汁<br>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<br>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.