

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 **¥6,000** 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、蛸土佐煮串打ち
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
- <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> 桜ばらちらし寿司 蜆汁
Scattered Sushi Bowl, Clear Soup with Basket Clams
- <デザート> さくら寒天と爽やかな八丈島ジャー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
	本日の刺身2点盛 Two Kinds of Sashimi of the Day	¥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.

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】

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**



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】

国産牛フィレステーキ井御膳

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**



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
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.