

料理長 宮田勇の季節のおすすめ会席

料亭千羽鶴の味をご堪能いただける会席料理を2種類ご用意いたしました。

お一人さま ¥15,000
Per Person

*お手頃な価格で本格会席料理をお愉しみいただけます。

お一人さま ¥20,000
Per Person

*厳選食材を盛り込んだ料亭の味をお愉しみいただけます。

<メニュー例>

前菜 / 温物 / お造り盛り合わせ

焼き物 / 進肴 / 御飯 / デザート

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。

KATO'S 御膳

11:30~1400 / 17:00~19:00 (L.O.)

お一人さま
Per Person ¥10,000



- | | |
|-----|----------------------------|
| 先 付 | 三種盛り合わせ 豆乳玉地蒸し 季節の餡掛け |
| 焼 物 | 銀鱈西京焼き |
| 揚げ物 | 車海老と穴子の天麩羅盛り合わせ 搔き揚げ 野菜 |
| 進 肴 | 国産牛フィレスステーキと野菜 二種のソース添え |
| ご 飯 | 海鮮ばらちらし寿司 |
| 留 椀 | 鯛潮汁 |
| 水菓子 | 季節のクープデザート |

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。



尾崎牛すき焼き※肩ロース
Ozaki Beef Sukiyaki
¥10,000

松茸入り尾崎牛すき焼き※肩ロース
Ozaki Beef Sukiyaki with Matsutake Mushroom
¥12,000

鰻蒲焼きと出汁巻玉子
Grilled Eel with Dashimaki Tamago
(Japanese Omelet)

¥8,000

鰻白焼きと出汁巻玉子
Grilled Plain Eel with Dashimaki Tamago
(Japanese Omelet)

¥8,000



鳥取和牛ランプ肉ロースト
ボン酢漬け
Roast Tottori Wagyu Rump
in Ponzu Citrus Sauce

¥4,500

松茸スーパー土瓶蒸し
Steamed Matsutake Broth in Kettle

¥3,200



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.

アラカルト

| | |
|---|---------|
| もずく酢 "Mozuku" Seaweed with Vinegar Dressing | ¥1,000 |
| 桜えびとじゃこのサラダ Salad Topping of Dried Sakura Shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish) | ¥1,000 |
| 丸干し Sun-Dried Sardines | ¥1,000 |
| 本日のお浸し Boiled and Seasoned | ¥1,000 |
| 焼き茄子 Grilled and Seasoned Eggplant | ¥1,100 |
| 旬豆 Boiled Beans of the Season | ¥1,200 |
| 出汁巻玉子 Japanese Omelet | ¥1,200 |
| 小鰯の干物 Sun-dried and Grilled Horse Mackerel | ¥1,500 |
| トマトサラダ Tomato Salad | ¥1,600 |
| 鶏の唐揚げ Kara-age (Japanese-style Fried Chicken) | ¥1,700 |
| 豚串かつ Pork Cutlet on Skewers | ¥1,800 |
| 天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura | ¥2,500 |
| 勘八昆布メと粉唐墨 Kelp-seasoned Greater Amberjack with Bottarga | ¥2,200 |
| 焼松茸と車海老 Grilled Matsutake Mushroom and Prawn | ¥3,800 |
| 穴子と松茸の天婦羅 "Anago" Sea Eel and Matsutake Tempura | ¥3,800 |
| お造り盛り合わせ (4種) Sashimi of the Day | ¥4,200 |
| 黒毛和牛フィレ鉄板ステーキ Fillet of Wagyu Beef Steak | ¥12,000 |

デザート

| | |
|--|--------|
| 葛餅ゼリーとアイスクリーム Kudzu Jelly with Ice Cream | ¥1,500 |
| アイスモンブラン クープ仕立て (ミルクジェラート) Japanese Style Ice Mont-blanc (chestnut dessert) | ¥2,300 |

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.



江戸前ちらし重 味噌汁付
Scattered Sushi Box and Miso Soup

¥7,000

国産牛フィレステーキ丼
香の物・味噌汁付
Fillet Steak DONBURI - Domestic Beef -
Come with Japanese Pickles and Miso Soup

¥7,000



- ・ かつ丼 (香の物・味噌汁) ¥2,500
Pork Cutlet DONBURI Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ 親子丼 (香の物・味噌汁) ¥2,500
Oyako DONBURI Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ 手打ちそば膳 (天ぷら・にぎり寿司) ¥3,800
Handmade Soba (Buckwheat) Noodles Comes with Assorted Tempura and Sushi
- ・ 海鮮ばらちらし寿司 ※サフラン酢飯 (味噌汁) ¥4,300
Sushi in a Bowl and Miso Soup
- ・ 穴子かつ重 (香の物・味噌汁) ¥4,500
“Anago” Sea Eel on Rice Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ 特製和膳 (小鉢・刺身・焼き物・煮物・天ぷら・香の物・御飯・味噌汁) ¥5,000
WAZEN (Small Side Dish of the Day, Sashimi, Stewed Item, Tempura, Grilled Item, Rice,
Japanese Pickles and Miso Soup)
- ・ 松茸御飯 (香の物・味噌汁) ※2人前 ¥5,000
Flavored Rice with Matsutake Mushrooms Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ 下町車海老天重 (香の物・味噌汁) ¥5,200
Prawn Tempura on Rice Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ 尾崎牛すきやき丼 ※肩ロース (香の物・味噌汁) ¥7,000
Sukiyaki DONBURI - Ozaki Beef - Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・ うな重 (香の物・肝吸い) ¥7,000
Broiled Eel on Rice in a Lacquered Box Comes with Japanese Pickles and Clear Soup
- ・ 特上うな重 (香の物・肝吸い) ¥10,500
Superior Eel and Rice in Lacquered Box Comes with Japanese Pickles and Clear Soup

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.