

# ふぐと冬の味覚御膳

## Winter "Kaiseki" Course

黄綬褒章を受章し、世界のVIPをも唸らせた 料理長 宮田 勇が手掛ける、冬の味覚

お一人さま ¥11,000  
Per Person



前 菜	帆立南蛮漬けかぼす味噌掛けと菜花辛子漬け 春菊お浸し、子持ち鮎煮浸し ふぐ唐揚げと大根餅、銀杏松葉 鯛昆布メと菊花膾酢ゼリー Scallop "Nambanzuke" (Japanese Escabeche) with Kabosu-Miso Sauce Rapeseed Greens Pickled in Mustard Boiled and Seasoned Chrysanthemum Greens Simmered Sweetfish with Roe Deep-fried Globefish, Radish Cake, Ginkgo Nuts Kelp-seasoned Sea Bream, Vinegared Chrysanthemum Petal Jelly
お造り	炙りふぐ薄造り 旬の鮮魚鮫肝掛けと鮭 Seared Globefish Sashimi Fresh Fish of the Season with "Anko" Sea Toad Liver Sauce, Tuna
焼き物	ずわい蟹 吟醸香味焼き Snow Crab Gratin in "Sakekasu" (Sake Lees) and Egg Sauce, Topped with Laver
強 肴	知夫里産鮮魚と焼き牡蠣 和クアパッツァ仕立て Japanesque Acqua Pazza of Fresh Fish and Grilled Oyster
御 飯	ふぐ雑炊 香の物 Globefish Porridge with Fu Gluten and Pickled Vegetables
デザート	いろいろ果実と葡萄ジュレ あまおうシャーベット添え Assorted Fruit with Grape Gelee Amaou Strawberry Sherbet

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 御膳

KATO'S GOZEN

11:30~13:30 (L.O) / 17:00~19:00 (L.O)

お一人さま  
Per Person ¥12,000



- |     |  |
|-----|--|
| 先 付 | 三種盛り合わせ<br>Three Assorted Appetizers<br><br>豆乳玉地蒸し 季節の餡掛け<br>Steamed Egg and Soy Custard   |
| 焼 物 | 銀鱈西京焼き<br>Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce  |
| 揚げ物 | 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<br>with "Kakiage" (gathered tempura)<br>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<br>with Two Sauces (Ponzu Citrus Sauce with Grated Daikon<br>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 | 潮汁<br>Clear Seafood Soup   |
| 水菓子 | 季節のクープ仕立て<br>Chef's recommended dessert with Ice Cream   |

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。

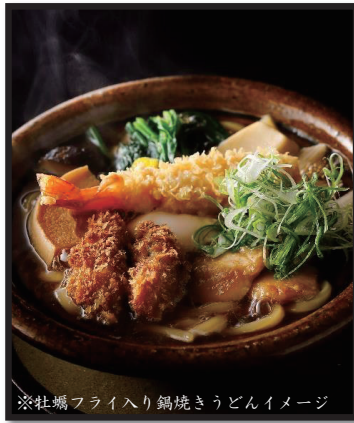
食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。

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 おすすめランチメニュー —



※牡蠣フライ入り鍋焼きうどんイメージ



※手打ちそば膳イメージ



※とんかつイメージ

ローズポーク御膳 とんかつ又は、塩焼き ￥5,500

※稀少な豚肉の為、入荷がない場合もございます。

Pork Cutlet or Grilled with Salt Pork

(Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert)

お造り盛り合わせ御膳 (小鉢・天ぷら・香の物・御飯・味噌汁・デザート) ￥5,000

Assorted Sashimi of the Season

(Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert)

牡蠣フライ入り鍋焼きうどん御膳 (小鉢・にぎり寿司・デザート) ￥5,200

Udon Hot Pot (Topped with Deep Fried Oysters and Prawn Tempura)

(Comes with Small Side Dish of the Day, Sushi and Dessert)

手打ちそば膳 【盛りそば 又は、掛けそば】 ￥4,200

(とろろ・天ぷら・にぎり寿司・デザート)

Handmade Soba (Buckwheat) Noodles

(Comes with Assorted Tempura, Sushi, Grated Yam and Dessert)

和 膳 ￥3,900

(小鉢・刺身・焼き物・煮物・一口そば・香の物・御飯・味噌汁・デザート)

KATO'S Special Lunch Set

(Small Side Dish of the Day, Sashimi, Stewed Item, Small Serving of Soba Noodles, Grilled Item, Rice, Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert)

天ぷら御膳 (小鉢・香の物・御飯・味噌汁・デザート) ￥3,900

Assorted Tempura Set

(Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert)

ミニ丼ぶりセット (小鉢・一口そば・香の物・味噌汁) ￥3,900

※下記種5類より2種類お選びください。

【鯖漬け丼/鮭といくら丼/国産牛搔き揚げ丼/黒毛和牛丼/豚ひれかつ丼】

Selectable Rice Bowl Set

(Comes with Small Serving of Soba Noodles, Small Side Dish of the Day, Pickled Vegetables and Miso Soup)

**\*Your choice of two rice bowls from below:**

【Soy-marinated Tuna / Salmon and Salmon Roe on Rice / Wagyu Beef Bow /

"Kakiage" (Gathered Tempura) of Domestic Beef on Rice /

Pork Filet "Katsu-don" (Worcestershire Sauce or Miso Sauce)】

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 —



国産牛ステーキ丼  
“Domestic Beef Steak” DONBURI

¥8,500

黒毛和牛ステーキ丼  
“Wagyu Beef Steak” DONBURI

¥13,500

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert



鳥取和牛すき焼き丼マックス

※リブコース

Sukiyki DONBURI – Tottori Wagyu –

¥12,000

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert



日本の誇り 尾崎牛丼

Beef Bowl・Ozaki Beef –

¥6,300

小鉢・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day,  
Miso Soup, and Dessert



下町天丼

Tempura DONBURI

¥ 4,200

小鉢、香の物、味噌汁付  
Comes with Small Side Dish of the Day,  
Japanese Pickles and Miso Soup

・岩中豚 ロースかつ丼 (小鉢・香の物・味噌汁付)

¥3,300

Pork Cutlet DONBURI Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles and Miso Soup

・はかた一番どり親子丼 (小鉢・香の物・味噌汁付)

¥3,300

Chicken and Egg Bowl Comes with Small Side Dish of the Day, 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.



## — 鰻料理 —



### 鰻まぶし御膳 Stone-Baked Eel on Rice ¥9,000

小鉢・香の物・出汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles,  
Clear 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。 ¥11,500

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, 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。 ¥7,700

小鉢・香の物・肝吸い・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Japanese Pickles,  
Clear Soup with Unagi Entrails, and Dessert

## — 穴子料理 —



### 穴子かつ重御膳 “Anago” Sea Eel on Rice ¥5,000

小鉢・香の物・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert

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 —



### 国産牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳

Fillet Steak of Domestic Beef (100g)

¥8,500

### 黒毛和牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳

Fillet Steak of Wgyu Beef (100g)

¥13,500

小鉢・香の物・ご飯・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Rice,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert

## — 鹿児島黒牛フェア —



### 鹿児島黒牛の竜田焼 生姜風味

Starch-coated and Pan-fried Beef Ginger Flavor

¥13,200

小鉢・香の物・ご飯・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Rice,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert



### 鹿児島黒牛と鹿児島産鰻の

うな牛御膳 温度玉子添え

Broiled Eel and Beef on Rice Served in a Lacquered Box

¥8,000

小鉢、香の物、お吸い物、デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day  
Japanese Pickles, Clear Soup and Dessert



### 鹿児島黒牛と帆立貝のスッパ麺

ZENB ノードル (細麺)

Hot Bean Noodles on Wagyu Beef and Scallop

※J シリアル麺 (オリジナル八穀米で作った細麺)  
にも変更できます。

¥6,000

小鉢・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day and Dessert

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 —



### 国産牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳

Fillet Steak of Domestic Beef (100g)

¥8,500

### 黒毛和牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳

Fillet Steak of Wgyu Beef (100g)

¥13,500

小鉢・香の物・ご飯・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Rice,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert



### いわて短角牛生姜焼き膳 ※肩ロース

Ginger-Fried Beef – Shorthorn Wagyu -

¥6,000

小鉢・香の物・ご飯・味噌汁・デザート付  
Comes with Small Side Dish of the Day, Rice,  
Japanese Pickles, Miso Soup, and Dessert

## — 海鮮料理 —



### 新江戸前ばらちらし重

Scattered Sushi Box

海老・穴子・帆立・鮑・蒸し雲丹・こはだ酢メの  
厳選食材を盛り込んだ贅沢なお重。

¥7,700

小鉢・味噌汁付  
Come with Small Side Dish of the Day and Miso Soup



### 新東京ばらちらし寿司

Sushi in a Bowl

¥4,800

小鉢・味噌汁付  
Come with Small Side Dish of the Day 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.

## — 海鮮料理 —



### 新江戸前ばらちらし重

Scattered Sushi Box

海老・穴子・帆立・鮑・蒸し雲丹・こはだ酢メの  
厳選食材を盛り込んだ贅沢なお重。

¥ 7,700

小鉢・味噌汁付

Come with Small Side Dish of the Day and Miso Soup



### 新東京ばらちらし寿司

Sushi in a Bowl

¥ 4,800

小鉢・味噌汁付

Come with Small Side Dish of the Day and Miso Soup

## — アラカルト —

もずく酢

"Mozuku" Seaweed with Vinegar Dressing

¥1,100

桜えびとじゃこのサラダ

Salad Topping of Dried Sakura Shrimp and Whitebait  
(Dressing of Japanese Horseradish )

¥1,100

本日のお浸し

Boiled and Seasoned

¥1,100

旬豆

Boiled Beans of the Season

¥1,300

チョップドサラダ

Chopped Salad

¥1,500

鶏の唐揚げ

Kara-age (Japanese Style Fried Chicken)

¥2,000

天ぷら盛り合わせ

Assorted Tempura

¥2,800

穴子一本揚げと野菜

Deep-Fried Whole Anago Eel and Vegetables

¥3,100

お造り盛り合わせ (4種)

Sashimi of the Day

¥4,600

## — デザート —

アイスクリーム

Ice Cream

¥800

和風アイスモンブラン(ミルクジェラート)

Japanese Style Ice Mont-blanc (chestnut dessert)

¥2,500

果物とぶどうジュレクープ仕立てミルクジェラート添え

Coupe Dessert of Seasonal Fruit with Ice Cream

¥2,500

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.