

ふぐと冬の味覚会席

Winter Kaiseki Course

17:00～19:00 (L.O.)

お一人さま
Per Person

¥16,000



※写真はイメージです

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鮪
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

進 肴

短角牛のロースト 生姜風味、焼き野菜
Roast Shorthorn Beef, Ginger Flavor and Roast Vegetables

御 飯

ふぐ雑炊 香の物
又は、搔き揚げ天せいろ蕎麦
Globefish Porridge with Fu Gluten and Pickled Vegetables
Or, Chilled Soba Noodles with Kakiage (Gathered Tempura)

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 and 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 Three Assorted Appetizers 豆乳玉地蒸し 季節の餡掛け Steamed Egg and Soy Custard |
| 焼 物 | 銀鱈西京焼き Sablefish Grilled in Sweetened Miso Sauce |
| 揚げ物 | 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 | 潮汁 Clear Seafood Soup |
| 水菓子 | 季節のクープ仕立て 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.

おすすめ逸品

| | |
|---|---------|
| チョップドサラダ Chopped Salad | ¥1,500 |
| 京風煮浸し野菜 Kyoto-style Boiled and Seasoned Vegetables | ¥2,200 |
| 煎り銀杏 Roasted Ginkgo Nuts | ¥2,200 |
| 鮫肝 醤油蒸しと長芋 Steamed "Anko" Sea Toad Liver in Soy Sauce, with Chinese Yam | ¥2,800 |
| 勘八昆布メと粉唐墨 Kelp-seasoned Greater Amberjack with Grated Bottarga | ¥3,100 |
| 穴子 1 本揚げと黒舞茸 Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods | ¥3,100 |
| 珍味 3 種盛り Three Assorted Delicacies | ¥3,300 |
| 本日の炙り鮮魚薄造り 柚子ポン酢ドレッシング掛け Seared Sashimi of the Day with Yuzu Ponzu Dressing | ¥4,200 |
| ガーリックシュリンプとえりんぎ茸 Garlic Shrimp with King Trumpet Mushroom | ¥4,300 |
| 揚げ白子 鉄皮餡 Fried Milt with Globefish Skin Sauce | ¥4,200 |
| ふぐ唐揚げと山菜 Deep-fried Globefish with Wild Vegetables | ¥4,200 |
| 天然蒸し鮑香味焼き Steamed Wild-caught Abalone Gratin in Egg Sauce, Topped with Laver | ¥7,700 |
| 天然牡蠣フライ (2 個) Breaded and Fried Wild-caught Oysters (2 pcs) | ¥9,900 |
| 炙りふぐ薄造り Seared Globefish Sashimi | ¥10,000 |
| 松葉蟹吟醸ソース焼き Grilled Snow Crab in "Sakekasu" (Sake Lees) & Soy Milk Sauce | ¥16,500 |
| 尾崎牛サーロインステーキ (150g) Sirloin of Ozaki Beef Steak | ¥20,000 |

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.

アラカルト

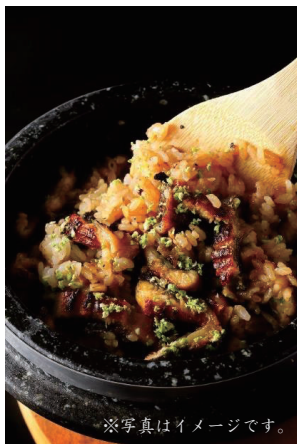
| | |
|---|---------|
| もずく酢 "Mozuku" Seaweed with Vinegar Dressing | ¥1,100 |
| 桜えびとじゃこのサラダ Salad Topping of Dried Sakura Shrimp and Whitebait (Dressing of Japanese Horseradish) | ¥1,100 |
| 本日のお浸し Boiled and Seasoned | ¥1,100 |
| 焼き茄子 Grilled and Seasoned Eggplant | ¥1,200 |
| 旬豆 Boiled Beans of the Season | ¥1,300 |
| 出汁巻玉子 Japanese Omelet | ¥1,300 |
| 小鰯の干物 (2 枚〜) Sun-dried and Grilled Horse Mackerel (From 2pieces) | ¥1,700 |
| 丸干し (2 枚〜) Sun-Dried Sardines (From 2pieces) | ¥1,700 |
| トマトサラダ Tomato Salad | ¥1,800 |
| はかた一番どり唐揚げ Kara-age (Japanese-style Fried Chicken) | ¥2,000 |
| 豚串かつ Pork Cutlet on Skewers | ¥2,000 |
| 天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura | ¥2,800 |
| お造り盛り合わせ (4 種) Sashimi of the Day | ¥4,600 |
| 黒毛和牛フィレ鉄板ステーキ Fillet of Wagyu Beef Steak | ¥13,500 |

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.

— 鰻料理 —



鰻まぶし御膳 Stone-Baked Eel on Rice ¥9,000

香の物・出汁付
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup



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

香の物・肝吸い付
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup with Unagi Entrails



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

香の物・肝吸い付
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup with Unagi Entrails

— 穴子料理 —



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

香の物・味噌汁付
Comes with 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.

— 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

香の物・味噌汁付
Comes with Japanese Pickles and Miso Soup



鳥取和牛すき焼き丼マックス
※リブコース
Sukiyki DONBURI – Tottori Wagyu –
¥12,000

香の物・味噌汁付
Comes with Japanese Pickles and Miso Soup



日本の誇り 尾崎牛丼
Beef Bowl - Ozaki Beef –
¥6,300

味噌汁付
Comes with Miso Soup

— 鍋焼き —



牡蠣フライ入り鍋焼きうどん膳
Udon Hot Pot
(Topped with Deep Fried Oysters and Prawn Tempura)

¥5,200

にぎり寿司付
Comes with Sushi

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 —



黒毛和牛フィレ鉄板焼ステーキ御膳 Fillet Steak of Wgyu Beef (100g)

単品 ¥13,500

ご飯・香の物・味噌汁付 ¥14,600
Rice, Japanese Pickles and Miso Soup set

— 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

単品 ¥13,200

ご飯・香の物・味噌汁付 ¥14,300
Rice, Japanese Pickles and Miso Soup set



鹿児島黒牛と鹿児島産鰻のうな牛 温度玉子添え Broiled Eel and Beef on Rice Served in a Lacquered Box

¥8,000

香の物、お吸い物付
Comes with Japanese Pickles and Clear Soup



鹿児島黒牛と帆立貝のスッパ麺 ZENB ヌードル (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.

— 海鮮料理 —



※写真はイメージです。

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

味噌汁付

Come with Miso Soup



※写真はイメージです。

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 Miso Soup

— お食事 —

- ・焼うどん ¥1,700
Fried Noodles
- ・カツサンドウィッチ ¥2,800
Pork Cutlet Sandwich
- ・岩中豚ロースかつ丼（香の物・味噌汁） ¥3,300
Pork Cutlet DONBURI Comes with Japanese Pickles and Miso Soup
- ・手打ちそば膳（盛りそば又は、掛けそば・とろろ・天ぶら・にぎり寿司） ¥4,500
Handmade Soba (Buckwheat) Noodles Comes with Grated Yam Assorted Tempura and Sushi
- ・特製和膳（小鉢・刺身・焼き物・煮物・天ぶら・香の物・御飯・味噌汁） ¥5,500
WAZEN (Small Side Dish of the Day, Sashimi, Stewed Item, Tempura, Grilled Item, Rice, Japanese Pickles and Miso Soup)
- ・下町車海老天重（香の物・味噌汁） ¥7,000
Prawn Tempura on Rice Comes with Japanese Pickles and Miso Soup

— デザート —

- ・アイスクリーム ¥800
Ice Cream
- ・和風アイスモンブラン(ミルクジェラート) ¥2,500
Japanese Style Ice Mont-blanc (chestnut dessert)
- ・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 ¥2,500
Coupe Dessert of Seasonal Fruit 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。

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.