

# 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



※写真はイメージです。

- |     |  |
|-----|--|
| 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.

## 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



### うな牛御膳温度玉子添え (鰻重と尾崎牛丼のハーフ&ハーフ) 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

## — 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 —



鍋焼きうどん膳（わかさぎフライ入り）  
Udon Hot Pot (Topped with Deep Fried Pond Smelt 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.

## — 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

味噌汁付

Come with Miso Soup



### 新東京ばらちらし寿司

Sushi in a Bowl

¥4,800

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・天ぷら・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・天ぷら・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.