

春を彩る桜御膳

Spring "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、春のおすすめコース

お一人さま
Per Person ¥11,000



※写真はイメージです

前 菜

白魚黄味揚げ、山菜天
竹の子木の芽味噌和え、小川唐墨
蛍烏賊土佐煮、菜花辛子漬け
銀鱈西京焼、鱈燻製と蕪膾酢ゼリー
Deep-fried Ice Goby in Egg Yolk Batter, Wild Vegetable Tempura
Bamboo Shoot Dressed in Miso and Sansho Pepper Leaves
Botargo and Fish Roll, Sablefish Grilled in Miso Sauce
Simmered Firefly Squid, Rapeseed Greens Pickled in Mustard
Smoked Trout with Vinegared Turnip Strip Jelly

刺 身

本日の鮮魚2種盛り
炙り深海鯛柚子ポン酢ドレッシング掛け 生野菜
Two Kinds of Sashimi of the Day
Seared Deep-sea-farmed Seabream with Yuzu Dressing

中 皿

鮮魚と蒸し鮑 和風トマトスープ焼き
Fish and Steamed Abalone, Baked in Japanesque Tomato Soup

煮 物

知夫里産鮮魚オランダ煮
Fried and Simmered Fresh Fish from Chiburi Island

御 飯

桜バラ散し寿司(サフラン酢飯)と蜆お吸い物
Scattered "Sakura" Sushi (with Saffron Rice)
Basket Clam Soup

デザート

さくら豆かん さくらジェラート添え
Sakura "Mame-kan" (Sweet Red Beans with Agar Cubes)
Sakura Gelato

《お料理を¥16,000へグレードアップ》

- ・国産牛フィレミニステーキを追加
- ・御飯を桜バラ散らし寿司(サフラン酢飯)と蜆お吸い物
又は、手打ちそばと掻揚げが選ばいただけます。

《春を彩るおすすめドリンク》

ピノノワール ロゼ 2021 山梨県 キスヴィン ワイナリー グラス ¥4,600
ボトル ¥27,000

ノンアルコールカクテル 桜燈 -おうとう- ¥2,000
(桜シロップ・ピーチジュース・ノンアルコールスパークリングワイン)

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.

— KATO'S おすすめランチメニュー —



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)

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。
【鮪漬け丼/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



黒毛和牛すき焼き丼マックス

※リブコース

Sukiyaki DONBURI – 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



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

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

— 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

— 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

— うどん —



肉うどん膳 (尾崎牛 ※肩ロース)

Udon noodles in a hot soup with beef

¥6,300

小鉢・太巻き・デザート付

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



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

小鉢・にぎり寿司・デザート付

Comes with Small Side Dish of the Day, Sushi 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 —



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



桜ばらちらし寿司

Sushi in a Bowl

※サフラン酢飯をご用意いたします。

※Vinegared Saffron Rice

¥ 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

あまおう豆かん(抹茶アイスクリーム添え)

Strawberry "Mame-kan" (Sweet Red Beans with Agar Cubes) with Matcha Ice Cream

¥2,500

さくら豆かん(さくらジェラート添え)

Sakura "Mame-kan" (Sweet Red Beans with Agar Cubes) with Sakura Gelato

¥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.