

春を彩る桜御膳 Spring "Kaiseki" Course

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

お一人さま
Per Person ¥11,000



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、鱒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
炙り深海鯛柚子ボ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べいただけます。

《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



※写真はイメージです。

- | | |
|-----|--|
| 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
漬け物 3 種盛り合わせ Three Kinds of Japanese Pickles	¥2,000
小角厚揚げ雲汁 Soup with Grated Daikon Radish and Deep-fried Tofu	¥2,000
京風煮浸し野菜 Kyoto-style Boiled and Seasoned Vegetables	¥2,200
蛸烏賊土佐煮 Simmered Firefly Squid	¥2,200
炙り勘八昆布メと粉唐墨 Kelp-seasoned and Seared Greater Amberjack with Powdered Bottarga	¥3,100
穴子 1 本揚げと黒舞茸 Whole Anago Eel Tempura and Hen of the Woods	¥3,100
稚鮎天麩羅と山菜 Young Sweetfish Tempura (4 pcs) with Wild Vegetables	¥3,100
珍味 3 種盛り Three Assorted Delicacies	¥3,300
本日の炙り鮮魚カルパッチョ Seared Sashimi Carpaccio of the Day	¥4,200
自家製唐墨大根 House-made Bottarga and Daikon Radish Slices	¥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
炙りふぐ薄造り Seared Globefish Sashimi	¥10,000
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



黒毛和牛すき焼き丼マックス
※リブコース
Sukiyki DONBURI – 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

— うどん —



肉うどん膳 (尾崎牛 ※脩コース)
Udon noodles in a hot soup with beef
¥6,300

太巻き付
Comes with Sushi Roll



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 —



※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。

桜ばらちらし寿司

Sushi in a Bowl

※サフラン酢飯でご用意いたします。

※Vinegared Saffron Rice

¥4,800

味噌汁付

Come with 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
- ・あまおう豆かん(抹茶アイスクリーム添え) ¥2,500
Strawberry “Mame-kan” (Sweet Red Beans with Agar Cubes) with Matcha Ice Cream
- ・さくら豆かん(さくらジェラート添え) ¥2,500
Sakura “Mame-kan” (Sweet Red Beans with Agar Cubes) with Sakura Gelato

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.