



KATO'S

DINING & BAR

前菜	帆立南蛮漬け かぼす味噌 菜花辛子漬け サーモンレモン麴和え ふぐ唐揚げと銀杏松葉 銀鱈西京焼 菊花膾
お造り	炙り鮮魚薄造り カルパッチョ風 鮪のお造り 生野菜 浅葱 山葵
煮物	旬の鮮魚オランダ煮と煮浸し野菜 柚子胡椒餡
進肴	和風ビーフシチュー 牛筋柔煮 焼野菜
御飯	鯛と山椒炊き込み御飯 半兵衛麴と三つ葉お吸い物 香の物
水菓子	旬の果物と季節のジュレクープ仕立て ミルクジェラート添え





BELLA.VISTA.

季節の前菜

ニューオータニ伝統のダブルビーフコンソメ

愛媛県産真鯛のポワレ
ヴァンジョーヌソース

国産牛フィレ肉の縄文グリル
タリアータスタイル

和栗と八丈島ジャージーミルクジェラートの
アイスモンブラン

コーヒーまたは紅茶 と小菓子





大祝苑

前菜盛り合わせ

ふかひれ入りパンプキンスープ

海老のあっさり炒め

飲茶二種

若鶏と里芋の煮込み

蟹肉入りチャーハン

あずき入りココナッツミルク

