



KATO'S

DINING & BAR

先付	帆立南蛮漬け かぼす味噌 菜花辛子漬け 海峡サーモンレモン麴和え ふぐ唐揚げと銀杏松葉 銀鱈西京焼き ズワイ蟹と菊花臈
造り	炙り鮮魚薄造り カルパッチョ風 鮪、障泥烏賊のお造り 浅葱、山葵、生野菜
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 和牛筋柔煮、焼き野菜
食事	鯛と山椒炊き込み御飯 香の物、半兵衛麴と三つ葉お吸い物
デザート	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

※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。





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
ソースブルノワゼット

国産牛フィレ肉の縄文グリル

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





大観苑

前菜盛り合わせ

鶏のすり身入りふかひれスープ

小海老のトウチー炒め

北京ダック

豚肉のやわらか煮込み

シーフード入り中国粥

ブルーベリー入りココナッツミルク

