



KATO'S

DINING & BAR

先付	帆立南蛮漬けと蛸烏賊 トマトジュレ掛け
前菜	活け鮎天婦羅、白魚と三つ葉搔き揚げ 姫栄螺香草焼き、燕生姜 神楽南蛮味噌 くまもと油揚げ、茄子瑠璃煮 自然薯掛け
お造り	旬の鮮魚薄造り カルパッチョ風 本日のお造り二種盛り 彩り野菜、妻一色、柚香ドレッシング
煮物	蒸し鮑と青豆豆腐 毛蟹と生湯葉餡掛け ホワイトアスパラ、あわび茸、九条葱
進肴	国産牛フィレロースト ポン酢添え 焼き野菜 又は 隠岐の島産鮮魚のロースト ポン酢添え 焼き野菜
食事	炙りメカジレモン麴和えとぶっかけ稲庭うどん レモン、茗荷、浅葱、生姜、芥子菜胡麻浸し 和風コンソメ出汁 又は 海鮮ばらちらし寿司 蛤真薯お吸い物
水菓子	抹茶金時と白玉 和三盆きな粉、黒蜜

※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
ヴァンジョージュソース

国産牛フィレ肉の縄文グリル
タリアータスタイル

イチゴのクーブ仕立て

コーヒーまたは紅茶 と小菓子





大祝苑

前菜盛り合わせ

蟹肉入りふかひれスープ

海老とそら豆の炒め

北京ダック

和牛と新じゃがいもの煮込み

干し貝柱入りお粥

杏仁プリン

