Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

Bran bread with E.V.O (1 piece) from breadworks shogoin
ブランブレッド ¥300

Roasted pumpkin cream soup
南瓜のクリームスープ ¥650

Tofu and garbanzo hummus with crispy garbanzo beans and pita bread
おからとヒヨコ豆のハムス　ピタブレッド ¥1,350

Burrata with seasonal fruit and prosciutto
フレッシュブッラータチーズ　季節のフルーツと生ハム ¥1,800

Tuna tartar with avocado, bottarga, yuzu aioli and fried wonton chips
マグロとアボカドのタルタル　ボッタルガと柚子アイオリ　ワンタンクリスプ ¥1,680

Kale and mizuna salad with smoked nuts, farro, pumpkin, lotus root,
dried cranberries and tomatoes with creamy apple vinaigrette
冬野菜のローストとファッロのケールサラダ　アップルヴィネグレット ¥1,800

Basil and Parmesan Caesar salad with romaine, crispy bacon, croutons
ロメインレタスとクリスピーベーコンのサラダ　バジルとパルメザンチーズのドレッシング ¥1,700

Crispy fried potatoes with parmesan cheese and harissa aioli
クリスピーフライドポテト パルミジャーノとハリサアイオリ ¥1,000

Crispy buttermilk fried chicken fingers with kanzuri chili aioli, 2pc
バターミルクフライドチキン　かんずりソース　(2ピース) ¥1,280

Spicy shrimp sauteed with ‘nduja, sausage, kujo negi, country bread toast
シュリンプとソーセージのスパイシーガーリックソテー　ンドゥイヤソース ¥1,680

Roasted cauliflower with Kalamata olive tapenade sauce and quinoa salad, dukkha sprinkle
カリフラワーのロースト　カラマタオリーブのタプナードとキヌアサラダ ¥1,780

Wagyu meatballs with teriyaki sauce and golden berry jam
和牛のミートボール　照焼きソースと鬼灯ジャム ¥2,000

MAIN

Wagyu burger with bacon, jack cheese, grilled onion, peppercorn sauce,
lettuce and tomato with herbed potato chips
和牛チーズバーガー　グリルベーコンとグリルオニオン　ペッパーコーンソース ¥3,900

Seared rare tuna steak with tamari kombu sauce, brown rice and turnip risotto
マグロのレアステーキ　たまり昆布醤油と蕪の玄米リゾット ¥3,200

Spice marinated, pan roasted Kyoto mochi pork with roasted beets and arugula
京の都もち豚のスパイスロースト　ビーツのローストとルッコラ ¥3,200

Rigatoni with Wagyu bolognese and miso sauteed Daikoku shimeji mushrooms,
fried burdock chips and Parmesan
和牛のボロネーゼ　大黒しめじの味噌ソテーと牛蒡チップ　リガトーニ ¥2,900

Japanese F1 beef sirloin steak with black garlic and balsamic sauce,
fried ebi imo and sauteed kale
国産牛サーロインステーキ (150g) バルサミコと黒にんにくのソースと海老芋 ¥5,900

SIDES

Seasonal green veggies sauteed with garlic and chili
グリーンベジタブルソテー
¥980

Hash brown potatoes
ハッシュブラウン
¥980

Mushrooms sauteed with butter and thyme
マッシュルームソテー
¥980

アレルギーメニューの詳細はこちらから
Please scan for allergy information:

Kactō

Prefix Course

*Please choose one item from each category
各項目より、一品お選びください。

¥6,800

BREAD

Bran bread with E.V.O from breadworks shogoin
ブランブレッド

STARTER

Roast pumpkin puree soup
ローストパンプキンピューレスープ

Tofu and garbanzo hummus with crispy garbanzo beans and pita bread
おからとヒヨコ豆のハムス　ピタブレッド

Burrta with seasonal fruit and prosciоutto
ブラータチーズ　季節のフルーツとプロシュート

APPETIZER

Tuna tartar,avocado with bottarga sauce and yuzu aioli
マグロとアボカドのタルタル　ボッタルガオイルとワンタンクリスプ　柚子アイオリ

Kale and mizuna salad with smoked nuts, farro, pumpkin, lotus root,
dry cranberry and tomatoes with creamy apple dressing
根菜とファッロのケールサラダ　スモークナッツとクリーミーアップルドレッシング

Spicy shrimp sauteed with‘nduja, sausage, kujo negi, country bread rusks
シュリンプとソーセージのガーリックソテー　ン・ドゥイヤソース

Roasted cauliflower with tapenade sauce and quinoa salad
カリフラワーのロースト　タプナードとキヌアサラダ

MAIN

Seared rare tuna steak with tamari kombu sauce, turnip and brown rice risotto
マグロのレアステーキ　たまり昆布醤油　かぶの玄米リゾット

Scipe roasted Kyoto's mochi pork with roasted beets and arugula
京の都もち豚のスパイスロースト　ビーツとルッコラ

Rigatoni with japanese wagyu beef bolonese
and miso sauteed Daikoku shimeji mushrooms, fried burdock root
和牛のボロネーゼ　大黒しめじとフライドごぼうのリガトーニ

Japanese F1 beef sirloin with black garlic and balsamic sauce,
fried ebi-imo and sauteed kale mix leaf(+2,700)
国産牛サーロインステーキ（150g）熟成黒にんにくとバルサミコのソースと季節野菜（+2 ,700）

DESSERT

Rich chocolate terrine with whipped cream
チョコレートテリーヌ ソルティシャンティ

Hojicha crème brulee with kuromitsu whipped cream
ほうじ茶のクレームブリュレ　黒蜜ホイップクリーム

Apple cruble with gelato and cinnamon sugar
アップルクランブル　バニラジェラートとシナモンシュガー

Japanese chestnut mont blanc biscuit shortcake
with chestnut compote, whipped cream and kuromitsu
和栗のモンブラン　ビスケットショートケーキ　和栗のグラッセと黒蜜

*Please choose between coffee or tea
コーヒーまたは紅茶をお選びください。

アレルギーメニューの詳細はこちらから
Please scan for allergy information: