

Kactô

Prefix Course

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

¥6,500

STARTER

Turnip cream soup with yuzu zest
蕪のクリームスープ

Red pepper hummus with crispy garbanzo beans and pita bread
ローストしたパプリカとヒヨコ豆のハムス ピタブレッド

Strawberry with mascarpone tofu shiraae and balsamic vinegar
苺の白和え マスカルポーネチーズとバルサミコ

APPETIZER

Tuna tartar, avocado, kujyonegi with cochijan sauce
マグロとアボカドのタルタル コチュジャンソースとワンタンクリスプ

Kale and mizuna salad with pomegranate, roasted beets ,turnip, carrot,
farro, candy pecan nuts with pomegranate dressing
ローストしたビーツと蕪のケールサラダ ザクロドレッシング

Spicy shrimp sauteed with 'nduja, sausage, kujo negi, country bread rusks
シュリンプとソーセージのスパイシーガーリックソテー ンドウイヤソース

Roasted cauliflower with chimichurri sauce and lemon dressed quinoa salad
カリフラワーのロースト チュミチュリソースとキヌアサラダ

MAIN

Rare tuna steak with tamari konbu soy sauce, sauteed sansyo butter lotus root and mitsuba
マグロのレアステーキ たまり昆布醤油 蓮根の山椒バターソテー

Roasted Kinka pork with white bean ragout and kale
金華豚のロースト ケールと白いんげん豆のラグー

Pappardelle with Japanese beef ragout and truffle
トリュフと国産牛ラグーソースのパッパルデッレ パルメザンチーズ

Japanese F1 beef sirloin 150g with roasted chili glaze pumpkin and
baby carrot, miso romesco sauce (+2,500)
国産牛 150g サーロインステーキ 味噌ロメスコソースと季節野菜のロースト (+2,500)

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

Black sesame brulee with vanilla gelato
黒胡麻のクレームブリュレ バニラジェラート

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

*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:

