

# Kactō

## Prefix Course

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

¥6,500

### 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ピ

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  
マグロのアレステーキ 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  
アップルクランブル 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:

