

Dinner

プロシュート、ミックスオリーブとスモークナッツ	¥1,200
Prosciutto, mixed olives and house smoked nuts	
京の都もち豚のリエット ブラックオリーブとクリスピーカンパーニュ	¥980
Local pork and black olive rillettes with campagne slices	
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	¥980
Crispy fried potatoes with parmesan cheese and harissa aioli	
金柑とマスカルポーネの白和え	¥980
Seasonal fruit tofu and mascarpone shiraae	
柚子とカブのディップ デュカスパイスとクリスピーカンパーニュ	¥980
Yuzu scented turnip dip with crispy campagne	
ファッロ、さつまいも、デーツのヴィーガンケールサラダ	¥1,600
Kale and mizuna vegan salad with farro, roasted sweet potato and cashew dressing	
真鯛のカルパッチョ 柚子とカブ漬けレリッシュ	¥1,200
Seasonal whitefish carpaccio with turnip pickles and yuzu zest	
サーモンキヌアケーキ 赤ピーマンとかんずりのソース	¥1,200
Crispy salmon quinoa cake with kanzuri piquillo coulis	
ブッラータチーズ 九条ネギのマリネ ベーコンチップ	¥1,200
Burrata with sauteed kujo negi, bacon and saikyo miso	
バターミルクフライドチキン レモンヨーグルトラブネ	¥1,200
Crispy buttermilk fried chicken with lemon yogurt labneh, 2pc	
和牛ミートボール トマトソースの朴葉焼き	¥1,800
Wagyu meatball with miso tomato sauce hoba yaki	
和牛メンチカツバーガー 赤かぶピクルス添え	¥1,800
Wagyu minced katsu sandwich on beer buns with red turnip pickles	
西京味噌でマリネしたアワビ茸のロースト 胡麻とキヌアのサラダ	¥2,000
Roasted awabi mushroom with quinoa and saikyo miso sauce	
真鯛のリゾット 鶏節とフレッシュブラックペッパー	¥2,000
Snapper risotto with toribushi and fresh black pepper	
マグロのレアステーキ ファッロリゾットと黒七味のオイル	¥2,900
Grilled rare tuna steak with farro risotto and black shichimi oil	
国産牛サーロインステーキ 伏見唐辛子と百合根 野沢菜チミチュリソース	¥3,900
Beef sirloin steak with nozawana tapenade and amanaga shishito	

Kactô

Café Restaurant