Dinner

Creamy clam chowder with bacon and sake lees
ハマグリと酒粕のクラムチャウダー ····· ¥980

Tanba kuro-tori chicken prosciutto, mixed olives and house smoked nuts
丹波黒鶏の生ハム、ミックスオリーブとスモークナッツ ····· ¥1,200

Roasted cauliflower and tahini dip with campagne rusks
カリフラワーとタヒニのプラントベースディップ カンパーニュラスク ····· ¥980

Tuna shoyu and sesame poke tostadas with avocado
マグロとアボカドのポケ トスターダスタイル ····· ¥1,400

Strawberries with mascarpone tofu shiraae, crushed pistachio and balsamic vinegar
苺とバルサミコ　近喜豆腐の白和え ····· ¥980

Burrata with shibazuke pickles and red micro shiso
ブラータチーズと塩麹しば漬け ····· ¥1,600

Kale and mizuna salad with farro, fried tofu and green goddess dressing
ファッロと厚揚げのケールサラダ グリーンゴッデスドレッシング ····· ¥1,600

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 ····· ¥980

Shrimp sauteed with kanzuri fermented pepper sauce
シュリンプのガーリックソテー かんずりソース ····· ¥1,600

Crispy buttermilk fried chicken with smoked nut ketchup dip, 2pc
バターミルクフライドチキン　スモークナッツケチャップ ····· ¥1,200

Wagyu meatballs with white mushroom gravy
和牛ミートボール　ホワイトマッシュルームグレイビー ····· ¥1,800

Wagyu minced katsu sandwich with shio koji on a beer bun with red turnip pickles
和牛メンチカツバーガー 赤かぶピクルス ····· ¥1,800

Kactō

Café Restaurant

Fried sato-imo with kinzanji dukka miso and quinoa salad
里芋の精進揚げ　金山寺味噌とデュッカスパイス ····· ¥2,000

Saffron infused snow crab risotto with fresh fennel
ズワイガニとフェンネルのサフランリゾット ····· ¥2,800

Pan-roasted salmon filet yuan style with sake cream sauce
サーモンの幽庵焼き　山廃純米酒とコシヒカリのソース ····· ¥2,800

Wagyu rump steak with daikoku shimeji and black garlic pepper corn sauce
サスティナブル和牛ランプステーキ　ブラックガーリックペッパーコーンソース ····· ¥4,200

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 ····· ¥880

Homemade pumpkin pudding with hojicha whipped cream
かぼちゃのイタリアンプリン　湊製茶焙じ茶ホイップ ····· ¥880

Strawberry and rhubarb crumble with vanilla gelato
ストロベリーとルバーブのクランブル バニラジェラート ····· ¥880

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

Kactō
Café Restaurant