

Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

Monthly soup *Please ask your server for details

本日のスープ ¥600

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 ¥980

Strawberries with mascarpone tofu shiraae

苺と近喜豆腐の白和え ¥980

Snapper ceviche tostada style with avocado, myoga and mini tomatoes with yuzu kosho dressing

真鯛のセビーチェ アボカドと柚子胡椒 ¥1,500

Kale and mizuna salad with roasted cauliflower, farro, tomatoes, fried tofu, snap peas, pink radish, tahini dressing and smoked nuts

ファットとトマトのケールサラダ 厚揚げとカリフラワー タヒニドレッシング ¥1,680

Burrata with sweet fruit tomatoes and basil pesto sauce

フレッシュブラータチーズとフルーツトマト バジルソース ¥1,780

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

Crispy buttermilk fried chicken with kujo negi sour cream dip, 2pc

バターミルクフライドチキン 九条葱のサワークリームオニオン ¥1,200

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 ¥1,600

Roasted green asparagus with shiso miso and lemon dressed quinoa salad

アスパラガスのローストと紫蘇の芽味噌 キヌアサラダ ¥1,900

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 ¥1,900

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PPERコーンソース ¥3,400

Rare tuna steak with tamari konbu soy sauce, shiso pesto, water eggplant and spring onion salad

鮪のレアステーキ たまり醤油ソースと紫蘇のピューレ 水茄子のサラダ ¥3,200

Chicken saltimbocca with wild arugula and radicchio salad, fresh lemon

国産鶏胸肉のサルティンボッカ トレビスとセルパチカのサラダ ¥2,800

Risotto with fresh sea urchin, iwa nori and wakame

雲丹と岩海苔のリゾット ¥2,800

Japanese F1 beef sirloin with roasted manganji peppers and mini tomatoes, wasabi, soy, koji shallot sauce

国産牛サーロインステーキ (150g) 醤油糀と山葵のソース ¥5,500

SIDES

Sauteed green veggies
with shallots and mint

グリーンベジタブルソテー

¥880

Hash brown potatoes

ハッシュブラウン

¥880

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:

