

Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

Chilled fresh sweet corn puree soup 冷製フレッシュコーンスープ	¥600
Tofu and garbanzo hummus with crispy garbanzo beans and pita bread おかたとヒヨコ豆のハムス ピタブレッド	¥1,280
Melon with mascarpone tofu shiraae and prosciutto 国産メロンとプロシュート 近喜豆腐の白和え	¥1,000
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	¥1,580
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	¥1,780
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	¥1,880
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	¥1,000
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	¥1,280
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	¥1,680
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	¥2,000
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	¥2,000

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	¥3,900
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	¥3,480
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	¥2,950
Risotto with fresh sea urchin, iwa nori and wakame 雲丹と岩海苔のリゾット	¥2,950
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	¥5,780

SIDES

Sauteed green veggies
with shallots and mint
グリーンベジタブルソテー
¥980

Hash brown potatoes
ハッシュブラウン
¥980

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:

