

Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

Puree of Japanese kintoki red carrot soup with croutons 金時人参のスープ	¥600
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	¥1,350
Persimmon with mascarpone tofu shiraae 柿と干し柿 豆腐とマスカルポーネチーズの白和え	¥1,080
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プ	¥1,680
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	¥1,780
Basil and Parmesan Caesar salad with romaine, crispy bacon, croutons ロメインレタスとクリスピーベーコンのサラダ バジルとパルメザンチーズのドレッシング	¥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	¥1,000
Crispy buttermilk fried chicken with yuzu aioli,2pc バターミルクフライドチキン 柚子アイオリ (2ピース)	¥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 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	¥1,780
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, sauteed sansyo butter lotus root and mitsuba マグロのレアステーキ たまり昆布醤油 蓮根の山椒バターソテー	¥3,480
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	¥3,280
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	¥2,900
Japanese F1 beef sirloin with roasted chili glaze pumpkin and baby carrot , miso romesco sauce 国産牛サーロインステーキ (150g) 味噌ロメスコソースと季節野菜のロースト	¥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:

