

# Kactô

Café Restaurant

## APPETIZERS

|                                                                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Turnip cream soup with yuzu zest<br>蕪のクリームスープ .....                                                                                                               | ¥600   |
| Red pepper hummus with crispy garbanzo beans and pita bread<br>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 |
| Strawberry with mascarpone tofu shiraae and balsamic vinegar<br>苺の白和え マスカルポーネチーズとバルサミコ .....                                                                      | ¥1,080 |
| Tuna tartar, avocado, kujyonegi with cochijan sauce<br>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,<br>carrot, farro, candy pecan nuts with pomegranate dressing<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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,<br>lettuce and tomato with herbed potato chips<br>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<br>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<br>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<br>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<br>baby carrot , miso romesco sauce<br>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:

