

Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

- Sweet potato cream soup
ハチミツ芋のクリームスープ ¥650
- 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
- Strawberry with mascarpone tofu shiraae and balsamic vinegar
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
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 インドウイヤソース ¥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 ペッパーコーンソース ¥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:

