

Kactô

Café Restaurant

APPETIZERS

Spring new onion soup with croutons 新玉ねぎのクリームスープ	¥650
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	¥1,300
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 spiced fried tofu, farro, Moroccan beans, baby corn and tomatoes with tomato vinaigrette スパイシー厚揚げとファッコのケールサラダ 夏野菜とトマトヴィネグレット	¥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 papaya and raisin chutney and sour cream, 2pc バターミルクフライドチキン サワークリームとスイートチリソース (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 eggplant with harissa teriyaki sauce and quinoa salad 米茄子のロースト ハリサ照り焼き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
Seared rare tuna steak with tamari kombu sauce, sauteed zucchini and tomatoes マグロのレアステーキ たまり昆布醤油 ズッキーニのソテーとミニトマト	¥3,200
Sauteed kinka pork loin with wasabina salad and wasabi lemon dressing 金華豚のローストと山葵菜サラダ 山葵レモンドレッシング	¥3,200
Pan roasted shrimp with lobster scented tomato risotto and shaved fennel 海老のローストとアメリカヌトマトリゾット	¥2,700
Japanese F1 beef sirloin with black garlic and balsamic mousse, roast asparagus and radicchio 国産牛サーロインステーキ (150g) 熟成黒にんにくとバルサミコのソースと季節野菜	¥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:

