SALAD

サラダ



オススメ

イタリア直送チーズ 目の前deシーザーサラダ

濃厚なイタリアのチーズ、
パルミジャーノレッジャーノを削って
お客様の目の前で仕上げる豪快なサラダ。

780



本日鮮魚のオリーブサラダ 780

低温でじっくりと揚げたガーリックを使用した特製のドレッシングでさっぱりと。

CARPACCIO

カルパッチョ



カルパッチョミスト ～3種盛り～

鮪・サーモン・タコのカルパッチョ。特製のグリーンペッパーソースで
さっぱりとお召し上がり頂けます。ワインと合わせてどうぞ 980

ANTIPASTO

アンティパスト



Today's Antipasto Mist

オススメ

アンティパストミスト 980

シェフ渾身のアンティパストを盛り合わせます
いろいろ食べたい方にオススメです

ALL 300 LINEUP

- 茄子のカポナータ
- 野菜のピクルス
- クリームチーズのディップ
- 豚肉の自家製パテ
- オリーブのマリネ
- ホタテとブロッコリーのアーリオ

ALL 500 LINEUP

- アンチョビスパイシーポテト
- チーズの盛り合わせ
- 生ハムとサラミ
- フルーツトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- 白レバー入り田舎風テリーヌ

CHARCOAL GRILL

炭　火　焼　き



BEEF

牛ステーキ串　380

牛肉を炭火でやわらかく焼き上げます。赤ワインと合います

CHICKEN

鶏もも肉のジューシー串　220

柔らかい鶏もも肉を柚子胡椒でさっぱりと

日南鶏のジューシー生つくね　250

宮崎の日南鶏を炭火でふわっと焼き上げます

日南鶏のチーズつくね　280

とろ～り溶けるチーズとつくねの相性は鉄板です

PORK

国産豚ハツ串　220

緑胡椒のソースが効いた洋テイストな串焼き

豚トロのけむり串 ～焦がし醤油～　230

炭火で香ばしく焦げる醤油の風味にお酒がすすみます

国産豚のほほ肉串　250

柔らかい豚のほほを塩コショウでシンプルに仕上げます

焼きアボカドと生ハム串　320

とろっとしたアボカドと塩気の効いた生ハム

オススメ

季節野菜と鶏もも肉のジューシーグリル



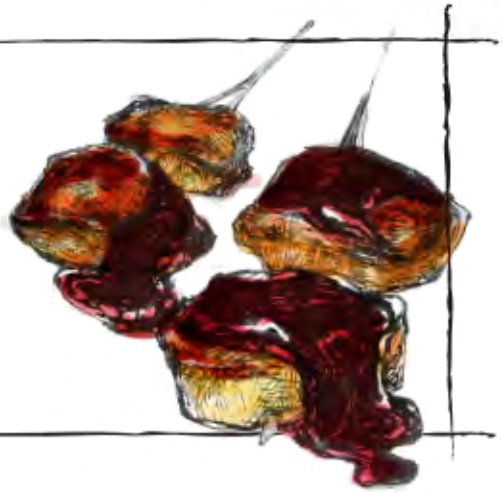
炭火でパリッと焼けた皮、肉汁が溢れるジューシーな鶏もも肉です
マスタードをつけてお召し上がりください

880

限定5本

フォアグラ串

580



ぷりぷりのとろけるフォアグラに
トリュフソースがクセになる贅沢な串焼きです

串焼き盛り合わせ

串焼きのお任せ５本盛り合わせ。
その日おすすめの串を炭火でじっくり焼きます

5本　980

オススメ



RECOMMEND

オススメ

ムール貝の白ワイン蒸し　880



ムール貝を白ワインでシンプルに蒸します
出汁まで美味しい素材を活かした一品

〈残ったスープで〉

- スープパスタ　480
- リゾット　480

牛スジデミグラス赤ワイン煮込み ～バケット付き～　880

牛スジ肉を赤ワインベースにしたデミグラスソースでじっくり煮込んでいます

オススメ マグロとアボカドの岩海苔ディップ　680



マグロとアボカドの不動の組み合わせ。
特製の岩海苔ソースがポイント

BUCKET

バケット

- バケット　250
- ガーリックトースト　380

MAIN

メイン



ハーブソーセージと茄子 モッツァレラチーズのトマトパスタ

980

イタリアの生ソーセージ“サルシッチャ”の入ったトマトソースに
とろ～りモッツァレラチーズが女子に人気！



サーモンとほうれん草の クリームソースパスタ

980

ディルを効かせたクリームソースが濃厚なパスタ



とろ～り玉子の乗った 生ハムと森の木の子ピッツァ

FULL 1180
HALF 630

木の子と生ハムの塩気のバランスが絶妙!
半熟に焼き上げた玉子を絡めてお召し上がり下さい。



オススメ ピッツァマルゲリータ ～完熟トマトとバジルたっぷり～

FULL 1180
HALF 630

トマトの酸味とバジルの相性がバッチリです

SWEETS MENU
STAFFがお持ちします

KATSUO CHEF'S

Chef Jiro Komori

総料理長
小森 二郎



Patissier Mika Fujita

パティシエール
藤田 実花



WINE
ワイン



零れスパークリング（こぼれ） 480

乾杯の新定番！グラスからこぼれるくらいなみなみ注がせて頂きます

オススメ

- グラスワイン赤 480
- グラスワイン白 480

SPRITZER
スプリッツァー
ALL 480

- 赤ワインスプリッツァー
- 白ワインスプリッツァー



BOTTLE WINE ボトルワイン

[RED WINE] 赤ワイン

- キューザ グラッデカサリ 2,800
【 産地：イタリア 品種：モンテプルチアーノ 特徴：ミディアム 】
- キャンティクラシコ 4,500
【 産地：イタリア 品種：サンジョベーゼ 特徴：ミディアム 】
- ピノノワール 4,500
【 産地：フランス 品種：ピノ・ノワール 特徴：ミディアム 】
- ロスヴァスコス 4,500
【 産地：チリ 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 特徴：フル 】

[WHITE WINE] 白ワイン

- シェラーシュヴァルツカッツ 2,800
【 産地：ドイツ 品種：リースリング 特徴：甘口 】
- スワロー 3,500
【 産地：アメリカ 品種：グヴェルツ・トラミネール 特徴：甘口 】
- タマヤシャルドネ レゼルヴァ 3,500
【 産地：チリ 品種：シャルドネ 特徴：辛口 】
- ウィリアムフェーブル シャブリ 4,500
【 産地：フランス 品種：シャルドネ 特徴：辛口 】
- ロスヴァスコス 4,500
【 産地：チリ 品種：ソーヴィニヨン・ブラン 特徴：辛口 】

SANGRIA
サングリア



- 林檎の赤サングリア 580

りんごのまろやかな甘みが赤ワインと合わさって大人めなカクテル

- グレープフルーツの白サングリア 580

グレープフルーツの程よい酸味と甘みでさっぱりと美味しい白ワインのサングリア

WINE COCKTAIL
ワインカクテル

白WINE＋ジンジャーエール
- オペレーター 480

白WINE＋カシス
- キール 580

赤WINE＋レモネード
- アメリカンレモネード 480 オススメ

HIGHBALL
ハイボール

ALL 480

- ハイボール
- パインハイボール
- ベリーハイボール
- マンゴーハイボール

BEER
ビール

- 生ビール 580
- シャンディーガフ 480
- コロナ 680

SHOCHU
焼酎

- 玉露茶割り 420
- ウーロン茶割り 420
- ジャスミン茶割り 420

ORIGINAL COCKTAIL

オリジナルカクテル

ALL 580



- オススメ とろけるマンゴーフィズ
  果実がごろっと入ったマンゴーのとろけるカクテル
- トロピカルパインフィズ
  パインがさっぱりと美味しい飲みやすいカクテル
- 紅茶カクテル
  アプリコットとペシェを使った大人めなカクテル

MOJITO

モヒート

ALL 680

ライム＋ラム＋ミント



- オススメ ヴァージンモヒート
- パインモヒート
- マンゴーモヒート
- ベリーモヒート

SOFTDINK

ソフトドリンク

ALL 380

- コーヒー
- コーラ
- トリプルベリーソーダ
- ジンジャーエール
- ゆず蜜スカッシュ
- 玉露茶
- ウーロン茶
- ジャスミン茶

APEROL SPRITZER

イタリアの定番カクテル

オススメ

アペロール スプリッツァー

アペロールにグレープフルーツとローズマリーを
漬け込んだ自家製カクテル

480





CHARCOAL GRILL KATSUO

HOSPITALITY DISHES

最初のおもてなし

季節野菜と鶏もも肉のジューシーグリル

炭火でじっくりと焼いたジューシーな鶏もも肉

アンティパストミスト

シェフ渾身のアンティパストを盛り合わせます

本日鮮魚のオリーブサラダ

特製のドレッシングと鮮魚でさっぱりとしたサラダ

ピッツァマルゲリータ ～完熟トマトとバジルたっぷり～

チーズがとろけるイタリア定番のピッツァ

焼きたて ふわふわイギリスパン

そのまま食べてもお料理のソースに付けても美味しいです

TODAY'S MENU LIST

ANTIPASTO

アンティパスト

- 茄子のカポナータ
- オリーブのマリネ
- 豚肉の自家製パテ
- マグロとアボカドの岩海苔ディップ



Today's Antipasto Mist オススメ

- アンティパストミスト



- 生ハム&サラミ
- アンチョビスパイシーポテト
- クリームチーズのディップ
- ホタテとブロッコリーのアーリオ

SALAD

サラダ

- 本日鮮魚のオリーブサラダ

CARPACCIO

カルパッチョ

- カルパッチョミスト ～3種盛り～



MAIN

メイン

オススメ
- サーモンとブロッコリーのクリームソースパスタ

焼きたて
- ふわふわイギリスパン
- ムール貝の白ワイン蒸し

〈残ったスープで〉スープパスタ / リゾット

CHARCOAL GRILL KATSUO

HOSPITALITY DISHES

最初のおもてなし

季節野菜と鶏もも肉のジューシーグリル

炭火でじっくりと焼いたジューシーな鶏もも肉

アンティパストミスト

シェフ渾身のアンティパストを盛り合わせます

本日鮮魚のオリーブサラダ

特製のドレッシングと鮮魚でさっぱりとしたサラダ

ピッツァマルゲリータ ～完熟トマトとバジルたっぷり～

チーズがとろけるイタリア定番のピッツァ

焼きたて ふわふわイギリスパン

そのまま食べてもお料理のソースに付けても美味しいです

TODAY'S MENU LIST

ANTIPASTO

アンティパスト

- 茄子のカポナータ
- オリーブのマリネ
- 豚肉の自家製パテ
- マグロとアボカドの岩海苔ディップ



Today's Antipasto Mist オススメ

- アンティパストミスト



- 生ハム&サラミ
- アンチョビスパイシーポテト
- クリームチーズのディップ
- ホタテとブロッコリーのアーリオ

SALAD

サラダ

- 本日鮮魚のオリーブサラダ

CARPACCIO

カルパッチョ

- カルパッチョミスト ～3種盛り～



MAIN

メイン

オススメ
- サーモンとブロッコリーのクリームソースパスタ

焼きたて
- ふわふわイギリスパン
- ムール貝の白ワイン蒸し

〈残ったスープで〉スープパスタ / リゾット