

Kati

A LA CARTE Selection

Operating Hours

Lunch : 12:00 - 15:00 (L.O 14:00)

Dinner : 17:00 - 22:00 (L.O 21:30)

Culinary philosophy of *Kati*

Kati presents a refined culinary journey for Lunch and Dinner.
We celebrate a harmonious blend of flavors, featuring a diverse selection that spans authentic Thai cuisine, local Japanese specialties, and refined Western classics.

Our kitchen is guided by a commitment to sustainability and locality.
We take pride in sourcing seasonal ingredients from our community, including organic produce harvested from Dusit's own organic farm in Ohara and premium organic tea from the Dusit Tea Garden in Wazukacho.

As a proud recipient of the **2-star Thai SELECT award**, Kati guarantees an authentic Thai dining experience of the highest quality, where traditional heritage meets the finest local bounty.

Katiでは、本格的なタイ料理を軸に、日本の食材や洋食のエッセンスを取り入れた、多彩な一皿をご提供しております。

大原のDusit自社農園で育てた有機野菜や、和束町のDusit Tea Gardenから届く上質なオーガニックティーなど地域の旬の恵みを大切にしながら、サステナブルで豊かな食体験を追求しています。

タイ国政府認定「**Thai SELECT**」2つ星レストランとして、伝統的なタイの食文化と京都の魅力が織りなす、上質なダイニングをご堪能ください。

Appetisers | スターター



Yum Woonsen Talay 🌶️🍤🦑🥬 2,300
Spicy glass noodles salad, shrimp, squid, peanuts, minced chicken, fresh herbs, chilli, garlic lime dressing
海鮮ヤムウンセン
春雨、海老、イカ、鶏ミンチ、ピーナッツ、フレッシュハーブ、ライムドレッシング

Som Tum Thai 🌶️🍤🦑🥬 2,100
Green papaya salad, fresh lime, tomato, chilli, garlic, green beans, peanuts, dried shrimp, tamarind dressing
ソムタム
青パパイヤ、ライム、トマト、インゲン豆、ニンニク、唐辛子、ピーナッツ、干し海老、タマリンドドレッシング

Tod Man Goong 🍤🍷🍷🍷 2,000
Deep-fried shrimp cake, with sweet plum sauce
シュリンプケーキ
シュリンプケーキ、プラムソース

Khor Moo Yang Nahm Pla 🌶️🍷 2,500
Classic grilled pork neck, marinated with fish sauce, served with spicy tamarind sauce
roasted chilli tomato dip ローストチリトマト
spicy tamarind dip スパイシーなタマリンド
豚トロの炭火焼き ナンプラーソース
グリルポーク、ナンプラー、ピリ辛のタマリンドソース添え
2種類のタイ風ディップソース付き

Soups | スープ

Tom Kha Gai 🌿 2,100
Coconut galangal soup, chicken, tomato, mushrooms, chilli, lime, coriander
トム・カー・ガイ
ココナッツスープ、チキン、マッシュルーム、トマト、エシャロット、チリ、ライム、コリアンダー

Tom Yum Goong 🌶️🍤🌿 2,300
Spicy and sour prawn soup, mushrooms, lemongrass, kaffir lime leaf, chilli, coriander
トムヤムクン
海老のスパイシーサワースープ、マッシュルーム、レモングラス、カフェライムリーフ、チリ

Tom Jued 🍷🍷🌿🥬 2,100
Clear soup with minced pork, carrots, asian greens, coriander, celery, fried garlic
トムジュー
豚ミンチのクリアスープ、人参、青菜、パクチー、セロリ、フライドガーリック



🌿 Gluten 小麦

🍤 Shrimp えび

🍷 Dairy Product 乳製品

🍷 Buckwheat そば

🦀 Crab かに

🍷 Egg 玉子

🍷 Pork 豚肉

🍷 Soy 大豆

🌶️ Spicy Flavour スパイシー

🌿 Nuts ナッツ

🌿 Healthy ヘルシー

🌿 Vegetarian ベジタリアン

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Thai Curries | タイカレー



Gaeng Kiaw Wan Nuea

Gaeng Kiaw Wan Nuea 🌶️🥕🌿 3,200

Beef green curry, eggplant, bamboo shoot
sweet basil, kaffir lime leaves, chilli, jasmine rice
牛肉のグリーンカレー ジャスミンライス
牛肉、茄子、スイートバジル、筍、チリ、
カフェライムリーフ

Gaeng Phed Ped Yang 🌶️🥕 3,200

Duck red curry, baby eggplant, cherry tomato,
lychee, pineapple, sweet basil,
kaffir lime leaves, chilli, jasmine rice
鴨肉のレッドカレー ジャスミンライス
鴨肉、タイ産ベビー茄子、ミニトマト、ライチ、
パイナップル、バジル、カフェライムリーフ、チリ

Massaman Gai 🌶️🥕🌿 3,500

Massaman curry chicken, onion, sweet potato,
peanuts, fried shallots, jasmine rice
鶏肉のマッサマンカレー ジャスミンライス
鶏肉、玉ねぎ、さつまいも、ピーナッツ、
フライドエシャロット

Rice & Noodles | ライス&ヌードル

Phad Thai Goong 🥕🥕🥕🌿 2,600

Stir-fried rice noodles, Tiger prawns, egg, sweet turnip,
tofu, garlic chives, bean sprouts, peanuts tamarind sauce
パッタイ
ライスヌードル、海老、玉子、厚揚げ、たくあん、
ピーナッツ、もやし、タマリンドソース

Khao Gaprao Nuea Sub 🌶️🥕🥕🌿 2,600

Stir-fried minced Japanese beef, holy basil, chilli, garlic,
served with fried egg and jasmine rice
国産牛のガパオ
国産牛ミンチ、唐辛子、ニンニク、ホーリーバジル
目玉焼、ジャスミンライス

Khao Phad Goong 🥕🥕🥕🌿 2,400

Thai classic fried rice, shrimp, egg, spring onion
タイ風海老チャーハン
海老、玉子、ネギ

Steamed Glutinous Rice 800

蒸しもち米



Phad Thai Goong

Khao Khai Jiaw Moo Sub 🥕🥕 2,000

Thai classic omelette, minced pork,
Sri Racha sauce, served with jasmine rice
タイ風豚ひき肉オムレツライス ジャスミンライス
シラチャーソース、ミンチポーク

Steamed Jasmine Rice 600

ジャスミンライス

🌾 Gluten 小麦

🦐 Shrimp えび

🥛 Dairy Product 乳製品

🌾 Buckwheat そば

🦀 Crab かに

🥚 Egg 玉子

🐷 Pork 豚肉

🥚 Soy 大豆

🌶️ Spicy Flavour スパイシー

🥜 Nuts ナッツ

🌿 Healthy ヘルシー

🌿 Vegetarian ベジタリアン

*Should you wish to learn more about the origin of our rice, our staff would be pleased to assist you.

米の産地情報についてはスタッフにお問い合わせください。

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.

料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Thai favourites | タイ料理の逸品



Goong Yang 🍤🍲 3,900
Grilled prawns, served with spicy chilli sauce, sweet tamarind sauce, jasmine rice
焼き海老 ジャスミンライス
チリソース、タマリンドソース

Pla Yang 🍲 3,900
Grilled fish fillet, coriander, black pepper, garlic, served with spicy chilli sauce, and sweet tamarind sauce, jasmine rice
焼き魚 ジャスミンライス
コリアンダー、黒胡椒、ニンニク、チリソース、タマリンドソース

Pla Nueng Manao 🍲🌶️ 2,900
Steamed Japanese Red Sea Bream fillet, Thai spicy seafood sauce, served with jasmine rice
鯛のスチーム ジャスミンライス
タイ風スパイシーシーフードソース

Goong Nahm Makahm 🍤🍲 3,400
Fried Tiger prawns, sweet tamarind sauce, fried shallots, dried chilli, coriander, jasmine rice
海老のタマリンドソース炒め ジャスミンライス
スイートタマリンドソース、コリアンダー、フライドエシャロット、ドライチリ

Moo Tod Kratiam 🍲🍖 2,600
Stir-fried marinated pork collar with pepper and garlic, sriracha chilli sauce, jasmine rice
豚肉マリネの炒め物 ジャスミンライス
胡椒、ニンニク、シラチャーソース

Gai Yang 🍲 2,600
Grilled chicken, served with roasted chilli tomato dip, spicy tamarind dip, steamed glutinous rice
焼き鶏 蒸しもち米
焼きチリトマトディップ、スパイシータマリンドディップ

Salads | サラダ

Mixed Green Salad 🌿 2,100
Baby leaf, romaine, mini tomato, carrot, mizuna, red onion, cucumber, tortilla chips
ミックスグリーンサラダ
ベビーリーフ、ロメインレタス、ミニトマト、水菜、人参、レッドオニオン、胡瓜、トルティーヤチップ

A choice of dressings: ※ドレッシングは次から選んで下さい

Thousand island, サウザンド 🍷🌿

Yuzu Citrus dressing ゆずドレッシング 🍷🌿

Cod roe dressing 明太子 🍷🌿

Caesar Salad 🍷🍷🍷🌿 2,300
Poached egg, romaine, bacon, croutons, parmesan, anchovies
シーザーサラダ
ポーチドエッグ、ロメインレタス、ベーコン、クルトン、パルメザンチーズ、アンチョビ



Caesar Salad

Smoked Salmon Salad 2,200
Tomatoes, red onion, sprouts, capers, lemon
スモークサーモンサラダ
トマト、レッドオニオン、スプラウト、ケッパー、レモン

🌿 Gluten 小麦

🍤 Shrimp えび

🥛 Dairy Product 乳製品

🍷 Buckwheat そば

🦀 Crab かに

🍳 Egg 玉子

🍖 Pork 豚肉

🍲 Soy 大豆

🌶️ Spicy Flavour スパイシー

🌿 Nuts ナッツ

🌿 Healthy ヘルシー

🌿 Vegetarian ベジタリアン

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Local favourites | ローカルフード

Wagyu Steak Rice Plate 🌾🍲

4,800

Wagyu beef steak, japanese rice, garlic, pilaf sauce, dark soya sauce
和牛ステーキプレート
ご飯、ニンニク、ピラフソース、醤油

Tonkatsu 🍖🌾🍲

2,600

Kyoto Mochi Pork, cabbage, mustard, grated daikon radish, ponzu sauce, tonkatsu sauce
京のもち豚ロースの豚カツ
キャベツ、からし、大根おろし、
ポン酢、トンカツソース

Teriyaki Chicken Bowl 🌾🍲🥚

2,800

Kyoto Red Chicken, rice, soft-boiled egg, sprouts, Kujo green onions, teriyaki sauce
京赤地どり照り焼き丼
温泉卵、スプラウト、九条ネギ、照り焼きソース



Teriyaki Chicken Bowl

Pasta | パスタ

Our pasta is made from fresh noodles

※パスタは生麺を使用

Bolognese Pasta 🍖🌾🥫

2,800

Garlic, onions, carrots, Japanese beef, tomato sauce, red wine, beef stock, porcini mushrooms

国産牛のボロネーゼ

ニンニク、玉ねぎ、人参、牛肉、トマトソース、
赤ワイン、フォンドボー、ポルチャーニ

Tomato Pasta 🌿🥫🌾🍲

2,300

Tomato paste, olive oil, parmesan cheese

トマトソースパスタ

トマトソース、オリーブオイル、パルメザンチーズ



Tomato Pasta

🌾 Gluten 小麦

🍤 Shrimp えび

🥛 Dairy Product 乳製品

🍲 Buckwheat そば

🦀 Crab かに

🥚 Egg 玉子

🍖 Pork 豚肉

🍲 Soy 大豆

🌶️ Spicy Flavour スパイシー

🌰 Nuts ナッツ

🌿 Healthy ヘルシー

🌱 Vegetarian ベジタリアン

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Sandwiches | サンドウィッチ



Wagyu Beef Cutlet Sandwich 4,800

Wagyu beef sirloin, tonkatsu sauce, tomato paste, dijon mustard, toast
和牛ビーフカツサンド
和牛サーロイン、トンカツソース、トマトペースト、ディジョンマスタード

Wagyu Beef Burger 4,000

Wagyu beef, tomato, lettuce, fresh onion, pickles, paprika mayo, potato fries, ketchup, mustard
和牛バーガー
和牛パテ、トマト、パプリカマヨネーズ、オニオン、ピクルス、レタス、ポテトフライ、ケチャップ、マスタード

*Additional charge of 250 yen per item *追加アイテム +各250 円
Fried Egg 目玉焼き
Bacon ベーコン
Cheese チーズ

Vegan Burger 2,900

Plant-based patty, rice flour buns, avocado, lettuce, tomato, eggless mayonnaise, fried potatoes
ヴィーガン・バーガー
プラントベースパテ、米粉パンズ、アボカド、ロメインレタス、トマト、ヴィーガンマヨネーズ、ポテトフライ

Chicken Avocado Toast Sandwich 2,200

Toast, chicken breast slice, cheese, avocado, lettuce, mayonnaise, butter
チキンアボカドトーストサンドウィッチ
チキン、チーズ、レタス、アボカド、マヨネーズ、バター

Comfort Plates | コンフォートフード

Wagyu Sirloin Steak 7,600

150 g Sirloin, sautéed vegetables
和牛サーロインステーキ 150 g
野菜のソテー

Sautéed Free-range Chicken 3,400

Kyoto free-range chicken thigh, seasonal salad leaves, balsamic vinegar
京赤地鶏のソテー
季節野菜のサラダ、バルサミコ酢

Fried Potato Wedges 1,600

Served with ketchup and mayonnaise
ポテトフライ ウェッジ

Fried Chicken 1,700

300 g of batter-fried chicken
フライドチキン 300 g



Wagyu Sirloin Steak

Japanese Rice 600

ライス

Bread Rolls 600

3 pieces of bread rolls with butter
パン 3ピース

Gluten 小麦

Shrimp えび

Dairy Product 乳製品

Buckwheat そば

Crab かに

Egg 玉子

Pork 豚肉

Soy 大豆

Spicy Flavour スパイス

Nuts ナッツ

Healthy ヘルシー

Vegetarian ベジタリアン

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

Kid's Corner | キッズメニュー



Kid's Hamburg Beef

Shrimp Macaroni Gratin     **1,500**
Macaroni pasta, bacon, shrimp, cream
海老マカロニグラタン

Kid's Hamburg Beef     **1,900**
150 g Wagyu Beef onion patty, Demi-glaze, egg, steamed vegetables
お子様デミグラス煮込み和牛ハンバーグ150 g

Desserts | デザート

Fig Tart     **1,800**
Fresh fig, Raspberry jam, Almond cream, Shortcrust pastry
いちじくタルト

Dusit Matcha Cheesecake    **2,000**
Dusit Tea Garden organic green tea, cream cheese
デュシットティーガーデン抹茶のチーズケーキ

Tanba Chestnut Mont Blanc     **2,900**
Tanba chestnut cream, chestnut, meringue, custard cream
丹波栗のモンブラン

Sake Kasu Cheesecake    **1,600**
Cream cheese, sour cream, Kyoto sake kasu, crumble
京都の酒粕を使ったチーズケーキ

Mango Sticky Rice **2,000**
Fresh mango, sticky rice, coconut milk, sesame seeds
マンゴースティッキーライス

French Toast    **1,900**
Fluffy white bread, seasonal fresh fruits, maple syrup
フレンチトースト
季節のフレッシュフルーツ、カナダメープルシロップ



Mango Sticky Rice

A Scoop of Ice Cream   **800**
A choice of flavours: vanilla, chocolate, strawberry
アイスクリーム (バニラ、チョコレート、ストロベリー)

Fruit Platter   **1,500**
Seasonal fresh fruit platter
フルーツの盛り合わせ

 Gluten 小麦

 Shrimp えび

 Dairy Product 乳製品

 Buckwheat そば

 Crab かに

 Egg 玉子

 Pork 豚肉

 Soy 大豆

 Spicy Flavour スパイス

 Nuts ナッツ

 Healthy ヘルシー

 Vegetarian ベジタリアン

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge. Please inform our associates if you have any food allergies or special dietary requirements.
料金はすべて消費税、サービス料込です。アレルギー食材、食事制限などのご要望につきましては、ご注文の際にスタッフへお申し付けください。

House Wines | グラス ワイン

Bubbles | スパークリングワイン

	Glass 120 ml	Bottle 750 ml
Laurent Perrier La Cuvee NV, Champagne ローラン・ペリエ ラ キュベ・NV・フランス	3,500	13,000
Fête d'Or Blanc de Blancs Brut, NV, Michel Tissot & Fils, Jura, France フェット・ドール・ブリュット・ブラン・ド・ブラン・NV・フランス	2,300	12,017
<i>Non-alcoholic Sparkling</i> ノンアルコールスパークリングワイン JOYÉA Organic Sparkling, France ジョエア・オーガニック・ノンアルコールスパークリング・フランス	2,100	11,385

Rosé Wines | ロゼワイン

Château D'esclans Whispering Angel, Provence, France シャトー・デスクラン・ウィスパリング・エンジェル・フランス	2,530	13,915
--	-------	--------

White Wines | 白ワイン

Wachau Gruner Veltliner, Austria ヴァッハウ・グリュナーヴェルトリーナー・オーストリア	1,600	10,395
Chablis "La Pierrelée", France シャブリ ラ・ピエレレ ラ・シャブリジェンヌ・フランス	2,500	13,915
Pinot Gris, Marcel Deiss, Alsace, France ピノ・グリ・マルセルダイス・アルザス・フラン	2,800	15,559
Sauvignon Blanc, Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand ソーヴィニヨン・ブラン・クラウディベイ・ニュージーランド	2,800	15,559

Red Wines | 赤ワイン

Crozes-Hermitage "Sens" Rouge, クローズ・エルミタージュ・サンス・ルージュ	2,200	15,042
Reserva Cabernet Sauvignon, Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentina テラザス・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン・アルゼンチン	2,500	13,915
Kobe Wine, Benediction Rouge, Japan 神戸ワイン・ベネディクションルージュ	2,600	15,000
Old Vine Grenache, Yangarra, McLaren Vale, Australia オールド・ヴァイン・グルナッシュ ヤンガラ・エステート・ヴィンヤード・オーストラリア	2,800	15,559

Draught Beers | 生ビール

Suntory Premium Malt's	330 ml 1,600
Master's Dream	560 ml 2,500

サントリー プレミアムモルツ
マスターズドリーム

Suntory Premium Malt's	330 ml 1,400
KaoOru Ale	560 ml 2,000

サントリー プレミアムモルツ
香るエール

Thai Beers | タイビール

Chalawan "Pale Ale"	1,900
Thai Craft Beer	

チャラワンペールエール
タイクラフトビール界の王様

Singha	1,500
シンハー	

Chang	1,500
チャーン	

Non-alcoholic Beer | ノンアルコールビール

Suntory All-Free	1,000
サントリー オールフリー	

Soft Drinks | ソフトドリンク

Fentimans Victorian Lemonade	1,400
フェンティマンス・ビクトリアン・レモネード	

Fentimans Rose Lemonade	1,400
フェンティマンス・ローズ・レモネード	

Fentimans Sparkling Elderflower	1,400
フェンティマンス・エルダーフラワー	

Fentimans	1,400
Mandarin & Seville Orange Jigger	
フェンティマンス・マンダリン&シビル オレンジジガー	

Sweet Ginger Ale	800
ジンジャーエール 甘口	

Spicy Ginger Ale	800
ジンジャーエール 辛口	

Coca Cola	800
コカ・コーラ	

Coke Zero	800
コカ・コーラ ゼロ	

Juices | ジュース

Peach Juice	1,000
ピーチジュース	

Orange Juice	800
オレンジジュース	

Apple Juice	800
アップルジュース	

Grapefruit Juice	800
グレープフルーツジュース	

Tomato Juice	800
トマトジュース	

Gava Juice	800
グアバジュース	

Mango Juice	800
マンゴージュース	

Mineral Water | ミネラルウォーター

Still Water 500 ml

Fushimizu	1,000
伏水	

Acqua Panna	1,000
アクアパンナ	

Sparkling Water 500 ml

Fushimizu Sparkling	1,100
伏水スパークリング	

San Pellegrino	1,100
サンペレグリーノ	

TWG Tea

English Breakfast Tea イングリッシュ ブレックファスト	1,400
French Earl Grey Tea フレンチ・アールグレイ	1,400
Moroccan Mint Tea モロッカンミント	1,400
Harmuttty SFTGFOP1 ハルムッティ SFTGFOP1	1,400
Vanilla Bourbon バニラ ブルボン	1,400
Royal Darjeeling Tea ロイヤル・ダージリン	1,400
Oolong Prestige ウーロン プレステージ	1,400

Freshly Brewed Coffee | コーヒー

Espresso エスプレッソ	1,200
Double Espresso ダブルエスプレッソ	1,300
Cappuccino カプチーノ	1,500
Café Latte カフェラテ	1,500
Decaffeinated Coffee デカフェ	1,200

Dusit Tea Garden | デュシット・ティー

Organic Green Tea 京都産有機煎茶	1,500
Organic Tea Leaves from Dusit Tea Garden in "Wazuka-Cho", The 800 year-old production area of Uji tea, are here. Experience the smooth flavour and cool, refreshing aftertaste. 800年の歴史を誇る宇治茶の生産地 "和束町" にあるデュシットティーガーデンからのオーガニック茶葉を使用しております。まろやかな香り、清涼感のある後味をご賞味ください。	
Organic Hojicha 京都産有機焙じ茶	1,500
Organic Tea Leaves from Dusit Tea Garden in "Wazuka-Cho", The 800 year-old production area of Uji tea, are here. Experience light taste and pleasant roasted flavour. 800年の歴史を誇る宇治茶の生産地 "和束町" にあるデュシットティーガーデンからのオーガニック茶葉を使用しております。あっさりした口当たりと心地よい焙じの香りをお楽しみください。	

TWG Tea Signature Blends

Dusit Thani Bangkok Signature Blend デュシタニバンコクシグネチャーブレンド	1,500
Enchanting allure of rich, enveloping black tea, the elusive essence of rare citrus fruits, and the tantalizing nutty undertones of tropical coconut. 包み込むような紅茶のおいしさ、希少なシトラスフルーツ、トロピカルココナッツのナッツの風味が一体となった魅力的なテイストです。	
Dusit Thani Kyoto Signature Blend デュシタニ京都シグネチャーブレンド	1,500
A heartfelt tribute to the scented breezes of the oriental riviera. Infused with the zesty essence of citrus from coastal shores and the sophisticated allure of refined lemongrass, green tea, and lemon peel. 地中海沿岸の柑橘類と洗練されたレモングラス、レモンピールが、この上質な緑茶ブレンドを見事に飾っています。	

*All prices are in Japanese Yen and inclusive of taxes and service charge.
料金はすべて消費税、サービス料込です。