

# Kati

## Silverweek Dinner Buffet

Immerse yourself in your choice of main dish, with appetiser, salad, dessert buffet and coffee or tea.

¥8,500-

シェフおすすめのメインディッシュと共にサラダやオードブル、デザートビュッフェとコーヒー 又は 紅茶とお楽しみください。

Please choose your main dish from the following.

メインディッシュをお選びください。

### Gang Kua Goong Bai Cha-phlu

Kuruma prawn, piper sarmentosum,  
Cafe lime leaf, coconut

海老を使ったタイ南部風カレー

車海老、タイ胡椒、カフェライムリーフ、ココナッツ



### Khao Gaprao Nuea

Stir-fried minced beef, holy basil, chilli  
garlic, served with fried egg and jasmine rice

国産牛のガバオライス

国産牛ミンチ、ホーリーバジル、チリ、  
ニンニク、目玉焼き、ジャスミンライス添え



### Phalo Kraduk Si Khong Mu On

Pork, garlic, white pepper, colliander,  
Chili sauce and jasmine rice

タイ風ポークスペアリブの煮込み

軟骨付きポークスペアリブ、ニンニク、ホワイトペッパー、  
コリアンダー、チリソース、ジャスミンライス添え



### Japanese Beef Cheek Braised in Red Wine

Black sticky rice risotto

国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

黒もち米のリゾット



### Tasmaniane Salmon Rôti

Cafe lime leaf cream sauce

タスマニアサーモンのロティ

カフェライムリーフ香るクリームソース



Signature シグネチャー



Spicy Flavour 辛い



Gluten 小麦



Buckwheat そば



Egg 玉子



Soy 大豆



Dairy Product 乳製品



Shrimp えび



Crab かに



Nuts ナッツ



Pork 豚肉



Vegetarian OK 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。