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 | Buckwheat そば | Pork 豚肉 | Nuts ナッツ
Shrimp えび | Crab かに | Soy 大豆 | Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品 | Egg 玉子 | Spicy Flavour スパイシー | Vegetarian OK 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　Buckwheat そば　Pork 豚肉　Nuts ナッツ
Shrimp えび　Crab かに　Soy 大豆　Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品　Egg 玉子　Spicy Flavour スパイシー　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。

Thai favourites | タイ料理の逸品

Goong Yang

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　Buckwheat そば　Pork 豚肉　Nuts ナッツ
Shrimp えび　Crab かに　Soy 大豆　Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品　Egg 玉子　Spicy Flavour スパイシー　Vegetarian OK 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

Tomato Pasta

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

Gluten 小麦 | Buckwheat そば | Pork 豚肉 | Nuts ナッツ
Shrimp えび | Crab かに | Soy 大豆 | Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品 | Egg 玉子 | Spicy Flavour スパイシー | Vegetarian OK 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

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、米粉バンズ、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

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

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 | Buckwheat そば | Pork 豚肉 | Nuts ナッツ
Shrimp えび | Crab かに | Soy 大豆 | Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品 | Egg 玉子 | Spicy Flavour スパイシー | Vegetarian OK 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-glace, 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

Mango Tart 2,800
Fresh mango pastry cream, almonds, vanilla
マンゴータルト

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,matcha
アイスクリーム（バニラ、チョコレート、抹茶）

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

Gluten 小麦 | Buckwheat そば | Pork 豚肉 | Nuts ナッツ
Shrimp えび | Crab かに | Soy 大豆 | Healthy ヘルシー
Dairy Product 乳製品 | Egg 玉子 | Spicy Flavour スパイシー | Vegetarian OK 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
Non-alcoholic Sparkling	*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・グリュー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

*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。

Draught Beers | 生ビール

Suntory Premium Malt's Master's Dream — 330 ml 1,600 / 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 KaoOru Ale — 330 ml 1,400 / 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" Thai Craft Beer — 1,900
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 Mandarin & Seville Orange Jigger — 1,400
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
グァバジュース

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
サンペレグリノ

*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。

TWG Tea

English Breakfast Tea 1,400
イングリッシュ ブレックファスト

French Earl Grey Tea 1,400
フレンチ・アールグレイ

Moroccan Mint Tea 1,400
モロッカンミント

Harmutty SFTGFOP1 1,400
ハルムッティSFTGFOP1

Vanilla Bourbon 1,400
バニラ ブルボン

Royal Darjeeling Tea 1,400
ロイヤル・ダージリン

Oolong Prestige 1,400
ウーロン プレステージ

Freshly Brewed Coffee | コーヒー

Espresso 1,200
エスプレッソ

Double Espresso 1,300
ダブルエスプレッソ

Cappuccino 1,500
カプチーノ

Café Latte 1,500
カフェラテ

Decaffeinated Coffee 1,200
デカフェ

Dusit Tea Garden | デュシット・ティー

Organic Green Tea 1,500
京都産有機煎茶

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 1,500
京都産有機焙じ茶

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 1,500
デュシタニバンコクシグネチャーブレンド

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 1,500
デュシタニ京都シグネチャーブレンド

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。