



ぎ
おん
刀

Located in a traditional machiya townhouse in Gion, Kyoto,
Katana offers expertly charcoal-grilled
dishes with the finest ingredients.

Savor premier Kyoto Jidori chicken, A5 Wagyu beef,
and live Ise Spiny Lobster,
all grilled to perfection over charcoal.

京都祇園の町家に位置する
素材そのものの味が際立つ「炭火焼」
職人 × 刀

京都の有名な地鶏「京赤地どり」
本日の黒毛和牛A5ランク
活、伊勢海老

ぎおん 刀



www.gionkatana.jp



自然の恵

「静岡水わさびの伝統栽培」が世界農業遺産に認定
発祥の地が伝える人とわさびの歴史
水わさび栽培は
約400年前静岡市の山間部で始まった。

ぎ
おん
刀



今宵の月と至福の五杯

～ソムリエと唎酒師～

ドンペリニオン 1杯
白ワイン・赤ワイン・日本酒

¥15,000



GION

ぎおん

Charcoal-Grilled Seasonal Delights with Dashi

炭火・旬の焼き浸し

Charcoal-Grilled Delights

～ A selection of 4 yakitori varieties
and Fresh cabbage with original miso and matcha salt ~

炭火烧 ～焼鳥四種～

おつまみキャベツ
～オリジナル味噌・抹茶塩～

Charcoal-Grilled Wagyu Beef A5 Grade

～ Accompanied by grilled seasonal vegetables ~

黒毛和牛A5ランクの炭火烧

～旬野菜グリルを添えて～

Rice, Miso Soup, Kyoto pickles

白ご飯 味噌汁 京漬物

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

¥7,800



KATANA

刀

Charcoal-Grilled Seasonal Delights with Dashi

炭火・旬の焼き浸し

Fresh Vegetable Sticks

～ Served with original miso and matcha salt ~

生野菜のスティックサラダ

～オリジナル味噌・抹茶塩～

Charcoal-Grilled Delights

～ A selection of 3 yakitori varieties ~

炭火烧 ～焼鳥三種～

Charcoal-Grilled Kobe Beef A5 Grade (150g)

～ Accompanied by grilled seasonal vegetables ~

神戸牛A5ランク150gの炭火烧

～旬野菜グリルを添えて～

Rice, Miso Soup, Kyoto pickles

白ご飯 味噌汁 京漬物

Seasonal Fruits

季節のフルーツ

¥12,000