

夏下冬上
新宿

K A K A T O J O shinjuku

— noun.
a fire making method
using charcoal. literally translated
as "down in summer, up in winter"

櫛
keyaki

こちらのメニューは全て税込みです。
All listed price are including tax.
ご名様よりご利用いただけます。
Two orders minimum.
国産米を使用しております。
Rice produced in Japan is used.

前菜 四種
Appetisers(4 kinz)

お刺身
Assorted sashimi

天麩羅
Assorted tempura

一品料理
A la carte dish

鉄板焼き 厳選和牛ステーキ
Teppanyaki selected wagyu beef

本日の釜飯
Today's Kamameshi

赤出汁
Red miso soup

香物
Japanese pickles

甘味
Dessert

¥5,000



こちらの写真はイメージです。
Image is for illustration purposes.