

K A K A T O J O shinjuku
夏下冬上 新宿

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

こちらのメニューは全て税込みです。
All listed price are including tax.
国産米を使用しております。
Rice produced in Japan is used.

夏下冬上
Kakatojo

¥8,800

- 先付け
Starter
- 汁物
Soup
- 季節の豆皿
Appetizer
- 仕立て刺身
Sashimi
- 温菜
Warm dish
- 握り鮓
Sushi
- 揚げ物
Side dish
- 細巻き
Thin roll
- 鉄板
Teppanyaki
- 食事
Last dish
- 甘味
Dessert

ショートコース
Short course

¥6,600

こちらのコースは鉄板、食事、甘味を含みません。
This course does not include the main dish, last dish, dessert.



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