



## 御膳

Set meal



※写真はイメージです。

メイン / 季節の小鉢3種味噌汁 / 香の物

Main dish / Side dish(2 kinds) / Miso soup / Pickles



本マグロ御膳 (中トロ・赤身)

Premium Tuna sashimi set  
(Tuna sashimi medium-fatty & lean) ¥2,900



和牛贅沢御膳 (ローストビーフ・タレ焼き)

Wagyu beef luxury set  
(Roast beef & grilled beef) ¥2,900



鯛の胡麻だれ 出汁茶漬け御膳

Sesame sauce flavoured Sea bream  
with rice soaked in broth set ¥2,500



天ぷら・刺身御膳

Tempura & Sashimi set ¥2,500



## 丼もの

Ricw bowl set

味噌汁 / 香の物

Miso soup / Pickles



海老と野菜の天井

Shrimp and vegetable tempura rice bowl ¥1,500



海鮮ばらちらし丼

Assorted seafood chisashi bowl ¥1,500



## 自家製甘味 / お飲み物

Home made Japanese sweets / drinks

わらび餅 / 抹茶アイスクリーム / 珈琲 / 紅茶

各¥400

Warabi mochi / Green tea ice cream / Coffee / Tea

甘味とドリンクセット

¥600

Sweet with coffee or tea set



## ランチコース・櫛

¥5,000

Lunch course "Keyaki"

前菜三種 / 刺身 / 天ぷら / 一品料理 / 厳選和牛ステーキ

季節の釜飯 / 赤出汁 / 香の物 / 甘味

Appetiser/Assorted Sashimi/Assorted Tempura/A la carte dish/Selected beef steak

Seasonal Kamameshi/Red miso soup/Pickles/Dessert

夏下冬上  
新宿

K A T O J O shinjuku

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