

アラカルト A La Carte Menu

季節の一品

Seasonal dish

季節の豆皿盛り6種 Seasonal Small Plates 6 kinds	¥2,500
--	--------

メヒカリと新玉ねぎ南蛮
Greeneye fish with onion in vinegar tartar sauce ¥800

菜の花と桜海老の生姜浸し
Rapeseed blossom and Sakura shirimp simmered with ginger ¥800

ホワイトアスパラと露味噌
White asparagus with Japanese miso sauce ¥800

合鴨ロース煮
Braised duck loin with pickled apples ¥900

こごみとホタルイカの胡麻和え
Ostrich fern and firefly squid with sesame dressing ¥900

刺身

Sashimi

仕立て刺身三点盛り
Assorted sashimi (3 kinds) ¥2,000

本マグロ刺身 / 中トロ・赤身
Tuna sashimi medium fatty & lean ¥2,400

鮨

Sushi

おまかせ三貫
Sushi(3 kinds) ¥1,500

本マグロ三貫
Tuna sushi(3 pieces) ¥2,000

サラダ

Salad

合鴨とクレソンと甘夏のサラダ
Braised duck loin salad with watercress, butterbur shoot and Japanese summer orange ¥2,400

豆腐

新宿「近江屋豆腐店」の豆腐使用

Tofu Tofu from Omiya tofu shop located in Shinjuku

薬味たっぷり 冷奴
Cold tofu with toppings ¥800

豆腐と茄子の揚げ出し
Deep-fried tofu and eggplant in dashi broth ¥1,000

夏下冬上の定番

Signature dish

だし巻玉子 (プレーン)
Japanese omelet with broth ¥1,000

カニ入りだし巻き玉子
Japanese omelet with crab meat ¥2,400

銀だら西京焼き
Broiled Miso-marinated Black cod ¥2,400

鉄板焼き 筍餃子 (2個)
Teppanyaki Bamboo shoot dumplings (2 pieces) ¥800

おつまみローストビーフ
Roast beef ¥1,400

大山鶏手羽のスパイシー唐揚げ (2本)
Spicy fried chicken wings (2 pieces) ¥800

海老真丈と春キャベツ
Shrimp ball with cabbage and soy milk skin in thickened soy based sauce ¥800

自家製ぬか漬け盛り合わせ
Japanese pickles ¥800

天ぷら

Tempura

天ぷら盛り合わせ
Assorted tempura ¥2,400

野菜天ぷら盛り合わせ
Assorted vegetable tempura ¥1,400

海老天3本
Shrimp tempura (3 pieces) ¥1,500

海老天5本
Shrimp tempura (5 pieces) ¥2,300

鉄板焼き

Teppanyaki

和牛ハンバーグ 120g
Wagyu beef hamburger steak 120g ¥2,200

太田牛イチボ 100g
Ota wagyu beef steak 100g ¥4,200

太田牛ヒレ 100g
Ota wagyu beef fillet steak 100g ¥7,200

殻付きホタテ バター焼き
Grilled scallops with butter ¥1,500

ごはん・麺

Rice / Noodles

レモン素麺 (冷)

Lemon Somen noodles / cold ¥800

キーマカレー

Keema curry ¥900

鯛の胡麻だれ 出汁茶漬け

Sesame sauce flavoured Sea bream
with rice soaked in broth ¥2,000

ごはん

Rice ¥300

味噌汁

Miso soup ¥300

丼もの 味噌汁・香の物付き

Rice bowl (Red miso soup & Pickles set)

本マグロ丼

Tuna rice bowl ¥2,900

天丼

Tempura rice bowl ¥1,500

季節の土鍋ごはん

Clay pot rice with seasonal ingredients

ズワイカニといくらとそら豆

Snow crab, salmon roe and fava beans ¥6,500

釜揚げしらすとたけのこ

Whitebait and bamboo shoot ¥4,500

自家製甘味

Home made Japanese sweets

水羊羹

Water-based sweet bean jelly ¥650

和紅茶アイスクリーム

Japanese black tea ice cream ¥550

甘夏シャーベット

Japanese summer orange sorbet ¥550

※単品でご注文のお客様は
お一人様800円のお通し代を頂戴しております。

For guests ordering a la carte,
we kindly ask for a cover charge of 800 yen per person.

夏下冬上
新宿
shinjuku
K A K A T O J O
— noun —
a fire making method
using charcoal. Literally translated
as "down in summer, up in winter"