

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"

Kamameshi

釜飯

Kamameshi is a traditional Japanese rice dish,
and it is cooked in a small pot.

Dessert

デザート

Chicken and mushrooms pot rice

¥1,500

Vanilla ice cream
プリンアイス

¥500

Spanish mackerel and Kipira burdock pot rice

¥2,500

Seasonal Sherbet
季節のシャーベット

¥1,000

Bamboo shoots and sakura shrimp pot rice

¥3,000

Home made Seasonal sweet beans jelly
自家製 季節の羊羹

¥800

※ 釜飯はご注文頂いてから、
炊きあがりまで約40分お時間頂戴いたします。
※ Kamameshi takes about 40 minutes
to be cooked from the time you order it.

Home made basque cheesecake
自家製 バスクチーズケーキ

¥1,000

half ¥1,500

Red miso soup and pickles set
赤出汁とお漬物

¥300

Appetizers set

晩酌セット

Assorted appetizers (4 kinds)

¥1,900

季節の前菜 四点盛り合わせ

Salad

サラダ

Sashimi salad

¥1,500

夏下冬上サラダ

half ¥1,100

Wagyu-roast beef salad

¥1,600

和牛ローストビーフサラダ

half ¥1,300

Appetizer

お酒のお供

※内容はスタッフにお尋ねください

¥500

Warm dish/steaks

温菜 / 焼き物

Meat dish

肉料理

Wagyu beef steak 100g~

¥4,200~

厳選和牛ステーキ 100g~

¥4,200~

Wagyu beef sirloin steak 100g~

¥5,200~

厳選和牛サーロインステーキ 100g~

Garlic-grilled scallops

帆立のバター焼き

¥1,000

Japanese-style omelette

出汁巻き玉子

half ¥800

half ¥500

Sashimi

刺身

Assorted sashimi(3 kinds, 2 pieces each)

お刺身 三点盛り(各二貫)

¥1,500

Assorted sashimi(5 kinds, 2 pieces each)

お刺身 五点盛り(各二貫)

¥2,400

Tuna

厳選生本マグロ 赤身

¥1,500

Medium fatty tuna

厳選生本マグロ 中トロ

¥1,900

Dish set

御膳

Assorted tempura(5 kinds) and rice set with red miso soup, pickled vegetables

¥2,500

天婦羅御膳

天婦羅五種・赤出汁・香物

Assorted sashimi(5 kinds) and rice set with red miso soup, pickled vegetables

¥2,500

お刺身御膳

お刺身五種・赤出汁・香物

Tempura

天婦羅

Assorted tempura (5 kinds, 1 piece each)

天婦羅 五点盛り合わせ(各一ヶ)

¥1,600

Wagyu beef steak and rice set with red miso soup, pickled vegetables

¥4,500

厳選和牛ステーキ御膳

厳選和牛ステーキ・赤出汁・香物

Assorted tempura (7 kinds, 1 piece each)

天婦羅 七点盛り合わせ(各一ヶ)

¥2,200