

K A K A T O J O
 夏 下 冬 上

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

特別御膳 - 由縁 - ¥3,500
 Special meal "Yuen"



和牛サイコロステーキ	Wagyu beef steak
刺身五種	Sashimi(5 kinds)
天婦羅五種	Tempura(5 kinds)
有機野菜サラダ	Salad
白米	Rice
赤出汁	Red miso soup
香の物	Pickled vegetables

※追加800円でサイコロステーキから厳選和牛ステーキに変更可能です。
 ※For an additional 800 yen, we will change the diced steak to a carefully selected wagyu steak.

特別御膳 - 夏下冬上 - ¥2,800
 Special meal "Kakatojo"



刺身五種	Sashimi(5 kinds)
天婦羅五種	Tempura(5 kinds)
小鉢二種	Side dish(2 kinds)
有機野菜サラダ	Salad
白米	Rice
赤出汁	Red miso soup
香の物	Pickled vegetables

海鮮ちらし御膳(和牛ローストビーフ付き)

有機野菜サラダ、茶碗蒸し、小鉢二種、赤出汁
 Seafood chirashi sushi and wagyu roast beef set with salad, egg custard, side dish(2 kinds), red miso soup.

¥2,500

お刺身御膳

お刺身五種、有機野菜サラダ、小鉢二種、白米、赤出汁、香の物
 Assorted sashimi(5 kinds) and rice set with salad, side dish(2 kinds), red miso soup, pickled vegetables.

¥2,000

天婦羅御膳

天婦羅五種、有機野菜サラダ、小鉢二種、白米、赤出汁、香の物
 Assorted tempura(5 kinds) and rice set with salad, side dish(2 kinds), red miso soup, pickled vegetables.

¥2,000

本日のお魚御膳

有機野菜サラダ、小鉢二種、白米、赤出汁、香の物
 Today's grilled fish and rice set with salad, side dish(2 kinds), red miso soup, pickled vegetables.

¥1,800