

アラカルト

A La Carte Menu

季節の一品

Seasonal dish

ぎんなん素揚げ

Deep-fried ginkgo nuts ¥700

春菊と柿の胡麻和え

Chrysanthemum and Persimmon salad with sesame dressing ¥700

新しくらの醤油漬け

Fresh Salmon roe marinated in soy sauce ¥1,000

秋刀魚の南蛮漬け

Deep-fried pacific saury marinated in spicy vinegar sauce ¥800

合鴨ロース煮

Simmered duck loin ¥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 or lean ¥2,400

鮓

Sushi

おまかせ三貫

Nigirisushi(3 kinds) ¥1,500

本マグロ三貫

Tuna sushi(3 pieces) ¥2,000

穴子ときゅうりの細巻

(Conger eel and cucumber maki sushi) ¥2,000

サラダ

Salad

合鴨と春菊と柿のサラダ

Salad with Duck, Chrysanthemum and Persimmon ¥1,400

きのこクレソンのサラダ

Mushroom and cresson salad ¥1,200

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

鉄板焼き セロリ餃子 (2個)

Teppanyaki celery 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 Oyama chicken wings (2 pieces) ¥800

蓮根の海老真丈はさみ揚げ

Deep-fried lotus roots with shrimp ¥1,600

銀だら西京焼き

Broiled Miso-marinated Black cod ¥2,400

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

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

鉄板焼き

T Teppanyaki

和牛ハンバーグ 120g

Wagyu beef Salisbury 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 50g ¥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

季節の土鍋ごはん

Clay pot rice with seasonal ingredients

カニといくら

Crab and Salmon roe ¥6,500

秋刀魚ときのこと

Pacific saury and mushroom ¥4,500

甘味

Japanese sweets

わらび餅

Home made warabi mochi ¥500

抹茶アイスクリーム

Home made green tea ice cream ¥500

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