

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
--	--------

春菊と苺の白和え
Chrysanthemum and Strawberry salad ¥700

海老芋唐揚げ 唐墨かけ
Fried taro potato with dried mullet roe ¥700

あん肝の山椒煮
Monkfish liver simmered in Japanese pepper ¥800

合鴨ロース煮
Simmered duck loin ¥900

冬子椎茸と芹 柚子浸し
Yuzu marinated Shiitake mushroom with Japanese parsley ¥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

鮓

Sushi

おまかせ三貫
Sushi(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

合鴨と春菊と文旦のサラダ
Salad with Duck, Chrysanthemum and Pomelo ¥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 chicken wings (2 pieces) ¥800

聖護院かぶと半熟玉子のおでん
Oden with Shogoin Turnip and Soft-Boiled Eggs ¥1,000

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

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

豆腐 新宿「近江屋豆腐店」の豆腐使用

Tofu Tofu from Omiya tofu shop located in Shinjuku

葉味たっぷり 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

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

カニといくら
Crab and Salmon roe ¥6,500

金目鯛と菜の花
Golden-eyed snapper and rape blossoms ¥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

※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.

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

夏 K A
下 K A
冬 T O
上 J O
新宿 shinjuku