

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".

Image is for illustration purposes.

こちらの写真はイメージです。

tax inc.

こちらのメニューは全て税込みです。

kakatojo

夏下冬上

two orders minimum

2名様から

seasonal appetizer (3 plates)

季節の前菜 三点

teppanyaki wagyu beef sirloin

鉄板焼 厳選和牛サーロイン

seasonal soup

季節のお椀

kamameshi - please choose the flavour

釜めし くお好きな釜飯をお選びください

assorted sashimi

お造り

miso soup

留椀

assorted tempura

天婦羅

japanese pickles

香物

today's dish

本日の一品料理

デザート

甘味

¥ 9,900

yuen

由縁

two orders minimum

2名様から

first appetizer

箸染め

teppanyaki wagyu beef fillet

鉄板焼 厳選和牛フィレ

seasonal appetizer (5 plates)

季節の前菜 五点

kamameshi - please choose the flavour

釜めし くお好きな釜飯をお選びください

seasonal soup

季節のお椀

miso soup

留椀

assorted sashimi

お造り

japanese pickles

香物

assorted tempura

天婦羅

dessert

甘味

today's dish

本日の一品料理

¥ 8,800



à la carte

アラカルト

appetizers set

¥1,500

晩酌セット

assorted appetizers
前菜盛り合わせ

choose a drinks below
※お飲み物は以下からお選びください

- draft beer 生ビール
- red wine 赤ワイン
- soft drink ソフトドリンク
- whiskey with soda white wine
- white wine 白ワイン
- ハイボール

salad

サラダ

- sashimi salad 夏下冬上サラダ half ¥1,000
- wagyu-roast beef salad 和牛ローストビーフサラダ half ¥1,200

appetizer
前菜

warm dish
温菜

- ohitashi (boiled greens) 季節野菜のお浸し ¥500
- potato salad smoked radish pickles いぢりがっごポテトサラダ ¥900
- salmon caviar with grated Japanese radish じくらおろし ¥990
- soft roe with ponzu sauce 白子ポム酢 ¥880
- vinegred crab 蟹なまぐし ¥880
- seared beef 和牛のたたき ¥1,000
half ¥1,200

- stewed pork tripe 豚モツ煮込み ¥680
- deep-fried tofu(bean curd) 揚げ出汁豆腐 ¥680
- Japanese-style omelette 出汁巻き玉子 half ¥770
¥500
- Japanese-style omelette with spicy cod roe 博多明太子出汁巻き玉子 half ¥690
¥680
- yakitori (grilled chicken) 鉄板焼き鶏 ¥1,000
- niso marinated grilled domestic pork 国産豚の味噌漬 half ¥1,400

à la carte

アラカルト

rice and others

お食事

Japanese chicken rice	¥1,500
大山鶏の釜飯	
oyster rice	¥1,600
牡蠣の釜飯	
crab rice	¥2,000
蟹の釜飯	
small tempura prawn rice bowl	¥8,000
ミニ天丼	
seafood chirashi sushi	¥1,000
海鮮ちらし	half ¥660
plain rice	¥300
白飯	

汁／椀

red miso soup	¥300
赤出汁	
ochazuke (rice, broth, Japanese pickles and topping)	¥450
お茶漬けゼット(汁飯・出汁・漬物・※薬味)	
choose the topping below (Japanese apricot or sardines)	
※薬味は以下からお選んでください (梅 or さりめ)	

udon noodle

うどん

Ianawa udon noodle (hot or cold)	¥800
稲庭うどん (温／冷)	
soba noodle (hot or cold)	¥600
ざる蕎麦 (温／冷)	

dessert

デザート

soybean flour pudding	¥350
きなこプリン	
matcha green tea roll with vanilla ice cream	¥600
抹茶のロールケーキとバニラアイス添え	
sorbers (vanilla, chocolate, today's flavor)	
シャーベット	¥350
(ミニラ／チョコレート／本日のシャーベット)	

sashimi

刺身

assorted sashimi(3 kinds, 2 pieces each)	¥1,200
お刺身 三点盛り(各二貫)	
assorted sashimi(5 kinds, 2 pieces each)	¥1,680
お刺身 五点盛り(各二貫)	
tuna	¥1,200
三崎港直送マグロ 赤身	
medium fatty tuna	¥1,600
三崎港直送マグロ 中トロ	

fish

魚料理

grilled mackerel	¥780
灰干し文化鱈	
grilled Aka mackerel	¥690
ホッケの干物	
kyoto-style miso marinated grilled sahlfish	¥1,500
銀タラの西京焼き	

tempura

天婦羅

assorted tempura (3 kinds, 1 piece each)	¥ 800
天婦羅 三点盛り合わせ (各1ヶ)	
assorted tempura (3 kinds, 1 piece each)	¥ 1,200
天婦羅 五点盛り合わせ (各1ヶ)	
assorted tempura (7 kinds, 1 piece each)	¥ 1,680
天婦羅 七点盛り合わせ (各1ヶ)	

cheese

チーズ

Castorevallo from Hokkaido (2 pieces)	¥ 900
北海道産カチョカバロスモーク (2ヶ)	
Creamy-havarty from Danmark (2 piece)	¥ 900
デンマーク産クリーミーハバティ (2ヶ)	

tempura

天婦羅



vegetables

野菜

pumpkin (2 pieces)	¥ 330
南瓜 (2ヶ)	
sweet potato (2 pieces)	¥ 330
丸十 (2ヶ)	
shiitake mushroom (2 pieces)	¥ 330
椎茸 (2ヶ)	
eggplant (2 pieces)	¥ 330
茄子 (2ヶ)	
Chinese yams (2 pieces)	¥ 330
長芋 (2ヶ)	
lotus root (2 pieces)	¥ 330
蓮根 (2ヶ)	
matrake mushroom (2 pieces)	¥ 330
舞茸 (2ヶ)	

seafood

魚介

Japanese whiting (1 piece)	¥ 1,510
キス (1ヶ)	
salmon caviar with a Japanese basil leaf (1 piece)	¥ 900
いくらと紫蘇 (1ヶ)	
scallops from Hokkaido (3 pieces)	¥ 800
北海道産 狼払の帆立 (3ヶ)	
conger eel (1 piece)	¥ 880
穴子 (1ヶ)	
soft roe (2 piece)	¥ 880
白子 (2ヶ)	
prawn (1 piece)	¥ 660
巻き海老 (1本)	



teppanaki / steaks

鉄板焼

garlic-grilled scallops	¥ 800
海苔のニンニク香味焼き	
butter-grilled shrimps	¥ 800
帆立のバター焼き	
wagyu beef sirloin steak 100g~	¥ 3,680~
厳選和牛サーロイン 100g~	
wagyu beef fillet steak 100g~	¥ 4,980~
厳選和牛フィレ 100g~	