

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 (4 plates)  
季節の前菜 四点

Teppanyaki selected wagyu beef  
鉄板焼き 厳選和牛

seasonal soup  
季節のお椀

kamameshi - please choose the flavour  
釜めし ― 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

dessert  
甘味

¥ 7,200

## yuen

### 由縁

two orders minimum  
2名様から

first appetizer  
箸染め

Teppanyaki selected wagyu beef sirloin  
鉄板焼き 厳選和牛サーロイン

seasonal appetizer (6 plates)  
季節の前菜 六点

kamameshi - please choose the flavour

seasonal soup  
季節のお椀

釜めし ― お好きな釜飯をお選びください  
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

¥ 9,400

