

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"

course two orders minimum

コース 2名様から

ichou 銀杏

kakatojo salad

夏下冬上サラダ

assorted sashimi

お刺身

assorted tempura

天婦羅

a la carte dish

一品料理

teppanyaki selected wagyu beef

鉄板焼き 厳選和牛

keyaki

欂

appetisers(4 kinz)

前菜 四種

assorted sashimi

お刺身

assorted tempura

天婦羅

a la carte dish

一品料理

teppanyaki selected wagyu beef

鉄板焼き 厳選和牛 ステーキ

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。

¥4,200

Today's kamameshi

本日の釜飯

red miso soup

赤出汁

pickled vegetables

香物

dessert

デザート

¥5,000

Today's kamameshi

本日の釜飯

red miso soup

赤出汁

pickled vegetables

香物

dessert

デザート

