

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

apéritif

食前酒

seasonal appetizer (4 plates)

季節の前菜 四点

seasonal soup

季節のお椀

assorted sashimi

お造り

assorted tempura

天婦羅

Sea food

温泉饅頭

japanese pickles
香物

dessert

甘味

¥ 7,200

yuen

由縁

two orders minimum

2名様から

first appetizer

箸染め

seasonal appetizer (6 plates)

季節の前菜 六点

seasonal soup

季節のお椀

assorted sashimi

お造り

assorted tempura

天婦羅

Sea food

温泉饅頭

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

kamameshi - please choose the flavour

釜めし ーお好きな釜飯をお選びください

miso soup

留椀

japanese pickles

香物

dessert

甘味

¥ 9,400

