

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"

Kamameshi

釜飯

Kamameshi is a traditional Japanese rice dish,  
and it is cooked in a small pot.

dessert

デザート

Japanese chicken and mashroom rice  
大山鶏と茸の釜飯  
¥1,500

Today's Dessert  
今日のデザート  
※内容はスタッフにお尋ねください  
¥350〜

squid rice  
蛸烏賊の釜飯  
¥1800

Whitebait and Sakura shrimp shoot rice  
しらすと桜海老の釜飯  
¥2,500

※ 釜飯はご注文頂いてから、  
炊きあがりまで約40分お時間頂戴いたします。  
※ Kamameshi takes about 40 minutes  
to be cooked from the time you order it.

red miso soup  
赤出汁  
¥300

Assorted pickles  
お漬物盛り合わせ  
¥500

appetizers set

晩酌セツト

¥1,900

1 drink for free  
お飲み物一杯付き  
assorted appetizers (4 kinds)  
前菜 四点盛り合わせ

salad

サラダ

sashimi salad  
夏下冬上サラダ

¥1,500  
half ¥1,100

wagyu-roast beef salad  
和牛ローストビーフサラダ

¥1,900  
half ¥1,300

appetizer

お酒のお供

※内容はスタッフにお尋ねください

¥500

warm dish/streaks

温菜／焼き物

meat dish

肉料理

wagyu beef steak 100g~  
厳選和牛ステーキ 100g~

¥4,200~

garlic-grilled scallops  
帆立のバター焼き

¥1,000

japanese-style omelette  
出汁巻き玉子

¥800  
half ¥500

wagyu beef sirloin steak 100g~  
厳選和牛サーロインステーキ 100g~

¥5,200~

sashimi

刺身

assorted sashimi(3 kinds, 2 pieces each)  
お刺身 三点盛り(各二貫)

¥1,500

assorted sashimi(5 kinds, 2 pieces each)  
お刺身 五点盛り(各二貫)

¥2,400

tuna  
三崎港直送マグロ 赤身

¥1,500

medium fatty tuna  
三崎港直送マグロ 中トロ

¥1,600

assorted tempura(5 kinds) and rice set  
with red miso soup, pickled vegetables  
天婦羅 御膳  
天婦羅 五種・赤出汁・香物

¥2,200

tempura

天婦羅



assorted tempura (5 kinds, 1 piece each)  
天婦羅 五点盛り合わせ(各一ヶ)

¥1,900

assorted tempura (7 kinds, 1 piece each)  
天婦羅 七点盛り合わせ(各一ヶ)

¥2,200

dish set

御膳

hot soba noodle with tempura(5 kinds)  
with red miso soup, pickled vegetables

¥2,200



天婦羅 蕎麦

天婦羅 五種・香物

wagyu beef steak and rice set  
with red miso soup, pickled vegetables  
厳選和牛ステーキ御膳  
厳選和牛ステーキ・赤出汁・香物

¥4,500