

夏下冬上 新宿

—noun—
a fire making method
using charcoal. literally translated
as "down in summer, up in winter"

こちらの写真はイメージです。

course two orders minimum
コース 2名様から

tempura prawn rice bowl

with salad, red miso soup, pickled vegetables

大海老天丼

サラダ・赤出汁・香物付き

¥1,680

tsutsuji

躑躅

salad seasoned with yuzu dressing

サラダ 柚子ドレッシング

red miso soup

赤出汁

assorted tempura (5 kinds)

天婦羅 五種

pickled vegetables

香物

steamed egg custard

茶碗蒸し

ice cream

アイス

rice

御飯

¥1,880

hitsumabushi style,
tempura of mixed seafood
and Vegetables

with salad, red miso soup, pickled vegetables

かきあげ

ひつまぶし御膳

サラダ・赤出汁・香物付き

¥1,500

ichou

银杏

salad seasoned with yuzu dressing

サラダ 柚子ドレッシング

red miso soup

赤出汁

assorted tempura (6 kinds)

天婦羅 六種

pickled vegetables

香物

steamed egg custard

茶碗蒸し

ice cream

アイス

rice

御飯

¥2,100

assorted sashimi and rice set

with salad, red miso soup,
pickled vegetables, steamed egg custard

お刺身御膳

サラダ・茶碗蒸し・赤出汁・香物付き

¥1,800

keyaki

欖

salad seasoned with yuzu dressing

サラダ 柚子ドレッシング

seasonal kamameshi

季節の釜飯

assorted sashimi (3 kinds)

お刺身三点盛り

red miso soup

赤出汁

assorted tempura (6 kinds)

天婦羅 六種

pickled vegetables

香物

steamed egg custard

茶碗蒸し

ice cream

アイス

¥2,150



大海老天丼



かきあげひつまぶし御膳



お刺身御膳



躑躅