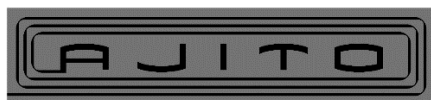


N I N J A



MENU

表示の価格は全て税別です

テーブルチャージとしてお一人様 1000 円を頂戴しております

The prices are all excluded tax.

There is a cover charge of ¥1,000 per guest.

Food

料亭 YASHIKI 調理場より

厳選された食材で、出来立ての献立をご提供いたします *21:30 のご注文まで

We offer you a freshly cooked meal with the best selected ingredients From YASHIKI's kitchen. *9:30pm Last order

NINJA SHINJUKU 名物の石窯焼き

我が一族伝来の石窯で、周りは高温でしっかりと、素材の中心まではじっくりと火を入れます

素材の旨味を閉じ込め、素材本来の味わいをお楽しみください

NINJA SHINJUKU Our Specialty Stone Oven Baked Meal

The ingredients are cooked with our family heirloom stone oven.

Please enjoy the original and special taste of ingredients.

お好みのお肉と季節野菜の石窯焼 豚／鶏／牛／猪 160g 約 2 人前 ¥4200

*じっくりと石窯で焼きあげますので、約 40 分お時間をいただいております

Meat of your choice and seasonal vegetable baked in stone oven Pork/Chicken/Beef/Wild boar 160g for 2 people

*It takes about 40 minutes for baked carefully in stone oven

TokyoCowboy 厳選 黒毛和牛処女牛の赤身と季節野菜の石窯焼き 160g 約 2 人前 ¥8000

*じっくりと石窯で焼きあげますので、約 40 分お時間をいただいております

TokyoCowboy's carefully selected Lean meat of Kuroge Wagyu female virgin cattle and vegetable baked in stone oven

*It takes about 40 minutes for baked carefully in stone oven

160g for 2 people

TokyoCowboy 厳選 黒毛和牛処女牛のひれ肉と季節野菜の石窯焼き 160g 約 2 人前 ¥15000

*じっくりと石窯で焼きあげますので、約 40 分お時間をいただいております

TokyoCowboy's carefully selected Fillet of Kuroge Wagyu female virgin cattle and vegetable baked in stone oven

*It takes about 40 minutes for baked carefully in stone oven

160g for 2 people

自家製の銀鱈西京漬けと季節野菜の石窯焼き ¥3000

Baked seasonal vegetables and Silver cod marinated with handmade Saikyo miso in stone oven

石窯焼き胡麻豆腐 ¥1200

Baked Sesame Tofu in stone oven

冷製前菜の盛合せ ¥1000
Cold Appetizer

絹ごし茶碗蒸し ¥1000
Silky Chawanmushi (Steamed egg custard)

大分佐伯漁港直送 鮮魚の和風セビーチェ ¥1200
Dish from Ocean delivered directly from Saiki port in Oita

大分佐伯漁港直送 鮮魚のお造り二種 ¥1800
2 kinds of Sashimi (Fresh raw fish) delivered directly from Saiki port in Oita

罫で仕留めた臭みの無い新鮮な鹿のたたき 大分県杵築市山香 ¥900
Fresh seared venison caught with traps / Kitsuki-shi Yamaga, Oita

Dryfood

ドライフルーツ盛合せ 岐阜 Assorted of dried fruits / Gifu	¥700
ドライベジタブル盛合せ Assorted dried vegetables	¥500
柿ピー 太田垣商店 渋谷 Crispy rice crackers with roasted peanuts / Shibuya	¥500
焼き穴子 Grilled sea eel	¥500
おかき盛合せ Assorted crackers	¥500
ジャーキーの盛合せ Assorted jerky	¥800
ビーフジャーキー Beef jerky	¥800
厚切りホエイ豚のジャーキー Whey fed pork jerky	¥700
鶏ささみ肉のジャーキー Chicken breast strips jerky	¥600

Cheese

北海道カマンベールチーズ Camembert cheese from Hokkaido	¥600
カマンベールチーズとドライフルーツの盛り合わせ Assorted camembert cheese and rice crackers	¥900
カマンベールチーズと Chorizo のオープン焼き Chorizo, baked with camembert cheese	¥1000
カマンベールチーズとジャーキー、生ハムの盛り合わせ Assorted camembert cheese, jerky and Prosciutto	¥1000
カマンベールチーズと佐賀スペイン風生ハムの盛り合わせ Assorted camembert cheese and Jamón Serrano from Saga	¥1000
中身とろとろ 丸ごと焼きカマンベールチーズ Melted grilled camembert cheese	¥1200
クラッカー Crackers	¥200

Fish

鰯（ぶり）の漬けカルパッチョ 大分／佐伯 Yellowtail Ryukyu / Saiki, Oita (Fresh sashimi is marinated and preserved in a special shoyu based sauce)	¥700
鯖（さば）の漬けカルパッチョ 大分／佐伯 Mackerel Ryukyu / Saiki, Oita	¥700
うるめ鰯（いわし）のオイル煮 大分／佐伯 Oil Sardine / Saiki, Oita	¥700
秋刀魚（さんま）のやわらか煮 大分／佐伯 Simmered Pacific saury / Saiki, Oita	¥700
河豚（ふぐ）の生ハム 山口／下関 Fugu (puffer fish) Prosciutto style / Shimonoseki, Yamaguchi	¥900
鯖（さわら）の生ハム 山口／下関 Sawara (Japanese Spanish mackerel) Prosciutto style / Shimonoseki, Yamaguchi	¥900

Meat

AJITO 国産ローストビーフ Handmade Japanese Roast beef		¥1400
田嶋畜産 スペイン風生ハム 佐賀 Jamón Serrano from Tajima Farm / Saga	ハーフ half	¥900 ¥500
田嶋畜産 チョリソー 佐賀 Chorizo from Tajima Farm / Saga		¥700
黒毛和牛松橋牛のしぐれ煮 北海道／更別 Shigureni of Matsuhashi beef / Sarabetsu, Hokkaido (simmered wagyu beef with ginger)		¥800

Rice

AJITO 国産牛 黒カレー Japanese beef Black curry		¥1600
AJITO 海老チリ 赤カレー Chili shrimp curry : mouth is on fire		¥1400
AJITO 国産ローストビーフ丼 Original Roast beef bowl		¥1600
鯖 (さば) のりゆうきゅう丼 Mackerel Ryukyu bowl		¥1000
鰯 (ぶり) のりゆうきゅう丼 Yellowtail Ryukyu bowl		¥1000
有機烏龍茶のお茶漬けセット Ochazuke (rice with Organic Oolong Tea poured on it) sets		¥350



OPEN 18:00

CLOSE 23:30

Mon—Sat and Holiday

表示の価格は全て税別です

テーブルチャージとしてお一人様 1000 円を頂戴しております

The prices are all excluded tax.

There is a cover charge of ¥1,000 per guest.