

# 滋賀：近江国

## 甲賀 KOKA

良質な薬と銘茶の里

地酒  
 黒影米  
 甲賀鱒  
 鮎  
 赤こんにやく  
 ほうじ茶  
 健保茶  
 信楽焼



JAPAN HERITAGE

日本遺産

地酒  
 伊賀米  
 伊賀牛  
 忍茶豚  
 醤油  
 養肝漬  
 味噌  
 伊賀焼

# 三重：伊賀国

## 伊賀 IGA

幻の黒毛和牛と有機の里

忍びの里 古きは 伊賀国：伊賀 と 近江国：甲賀

今の世の三重県と滋賀県の県境に背中合わせで位置する二つの里  
 戦国の世では、主君が違えば敵となり、同じなら助け合うという

悲運な宿命を背負い、影に生き、影に散った我ら忍びも

太平の世では、互いに競い合い、助け合う良き好敵手となっている



NINJA  
 SHINJUKU



### コースメニュー

← エンターテインメント料理

#### 五右衛門 3000

- 1、おばんざい盛合せ
- ← 2、姫サザエの洋風壺焼き 火遁の術
- 3、本日のサラダ
- 4、伊賀牛のコロッケ
- 5、伊賀味噌コース串カツ
- 6、若鶏のグリル 和風チリソース
- 7、アイスクリーム 又は 家宝盆栽 甘味変化の術+500

#### 佐助 3500

- 1、おばんざい盛合せ
- ← 2、甲賀鱒のお刺身 空中浮葉の術
- 3、本日のサラダ
- ← 4、姫サザエの洋風壺焼き 火遁の術
- 5、伊賀牛のコロッケ
- 6、伊賀味噌コース串カツ
- 7、若鶏のグリル 和風チリソース
- 8、アイスクリーム 又は 家宝盆栽 甘味変化の術+500

#### 半蔵 4000

- 1、おばんざい盛合せ
- ← 2、甲賀鱒のお刺身 空中浮葉の術
- 3、本日のサラダ
- ← 4、姫サザエの洋風壺焼き 火遁の術
- 5、伊賀味噌コース串カツ
- ← 6、若鶏の唐揚げ 土遁の術
- 7、若鶏のグリル 和風チリソース
- 8、アイスクリーム 又は 家宝盆栽 甘味変化の術+500

#### 家康 4500

- 1、おばんざい盛合せ
- ← 2、甲賀鱒のお刺身 空中浮葉の術
- 3、本日のサラダ
- ← 4、姫サザエの洋風壺焼き 火遁の術
- 5、伊賀味噌コース串カツ
- ← 6、若鶏の唐揚げ 土遁の術
- 7、伊賀酒で炊いた 伊賀忍茶豚の角煮
- 8、アイスクリーム 又は 家宝盆栽 甘味変化の術+500

\*お一人様700円追加で、甲賀鱒の炊込みご飯をご用意いたします

アラカルトメニュー

← エンターテインメント料理

◆ 上忍料理番のおすすめ

おばんざい盛合せ 980

忍びの里にゆかりのある食材や調味料で作ったおばんざいを盛合せで  
ご用意いたしました。まずは最初の一品としてお楽しみください

伊賀焼土鍋の瞬間燻製盛合せ 1260

伊賀忍茶豚／甲賀鱒／伊賀牛／カマンベールチーズ  
ご注文をいただいてから桜のチップで燻製いたします

伊賀甲賀米と甲賀鱒の炊き込みご飯 1580

甲賀鱒の大きな切り身と濃い目の出汁、お酒にも合う炊き込みご飯です  
ご注文をいただいてから40分ほど、土鍋で炊き上げます

◆ 冷たいお料理

鶏皮の伊賀ポン酢 480

甲賀のさしみ湯葉 780

里で生け捕りにした鹿のたたき 920

← 甲賀鱒のお刺身 空中浮葉の術 980

幻の黒毛和牛 伊賀牛の瞬間ロースト 本日の部位 時価

◆ サラダ

大根の明太子サラダ かまいたちの術 680

季節の温野菜の瞬間蒸し 伊賀味噌ソース 850

ランチ11:30~15:00 (14:00LO) デイナー17:00~23:30 (22:30LO) /日曜ランチ定休

\*当店では、忍びの里の伊賀米、甲賀米を使用しております

\*忍術はチャージをいただいておりません、状況によっては

ご披露できない場合もございますので、予めご了承ください

◆ 温かいお料理

伊賀味噌ロース串カツ (1本) 190

伊賀牛のコロッケ (1個) 280

甲賀手裏剣 赤こんにゃくと大根のおでん 580

伊賀のみそだれ水餃子 580

黒影と赤影 フライドポテト 680

甲賀の生麩揚げ出し 720

← 若鶏の唐揚げ 土遁の術 780

伊賀酒で炊いた 伊賀忍茶豚の角煮 880

← 姫サザエの洋風壺焼 火遁の術 (2個) 1200

追加1個 600

若鶏のグリル 和風チリソース 1280

甲賀鱒の甲賀酒粕漬けグリル 1280

幻の黒毛和牛 伊賀牛のグリル 本日の部位 時価

丸ごとカマンベールチーズのグリル 手裏剣道場 1500

◆ お食事

伊賀味噌忍者焼おにぎり (1個) 280

← 伊賀漬と甲賀茶の出汁茶漬け 苔玉変化の術 780

← 甲賀黒影米うどん 忍法色彩変化の術 980

← 忍者火炎攻撃 灼熱の砦 激辛海老子リカレー 1280

◆ お食後

本日のアイスクリーム 内容は忍者よりお伝えいたします 280

アイスクリーム用 N I N J A 最中 150

← 家宝盆栽 甘味変化の術 (ご予約をお勧めします) 2400

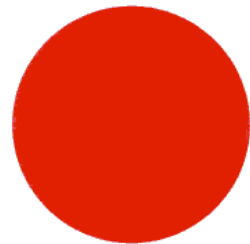
上級忍者による忍術 後ほど

## Shiga : Ominokuni

甲賀 KOKA

A village of good medicine and green tea

Local Sake  
Kurokage Rice  
Koka Trout  
Sweetfish  
Red Konjac  
Hoji Tea  
Kenpo Tea  
Shigaraki Ware



JAPAN HERITAGE

日本遺産

Local Sake  
Iga Rice  
Iga Beef  
Nincha Pork  
Soy Sauce  
Yokan Pickles  
Miso  
Iga Ware

## Mie : Iganokuni

伊賀 IGA

A village of phantom Japanese-beef and organic farming



N I N J A  
S H I N J U K U



## Set Menu

← Entertainment meal

Tax is not included in price.

### Goemon 3000

1. Assorted Kyoto-style home cooking
- ← 2. Princess turban shell escargot style with fire by Ninja art
3. Today's salad
4. Iga beef Croquette
5. Iga miso pork loin Kushikatsu Deep-fried skewers
6. Grilled chicken with Japanese chili sauce
7. Ice cream or Heirloom Bonsai of magical sweets by Ninja art (+500)

### Sasuke 3500

1. Assorted Kyoto-style home cooking
- ← 2. Koka trout Sashimi on a floating leaf by Ninja art
3. Today's salad
- ← 4. Princess turban shell escargot style with fire by Ninja art
5. Iga beef Croquette
6. Iga miso pork loin Kushikatsu Deep-fried skewers
7. Grilled chicken with Japanese chili sauce
8. Ice cream or Heirloom Bonsai of magical sweets by Ninja art (+500)

### Hanzo 4000

1. Assorted Kyoto-style home cooking
- ← 2. Koka trout Sashimi on a floating leaf by Ninja art
3. Today's salad
- ← 4. Princess turban shell escargot style with fire by Ninja art
5. Iga miso pork loin Kushikatsu Deep-fried skewers
- ← 6. Fried chicken hiding in earth by Ninja art
7. Grilled chicken with Japanese chili sauce
8. Ice cream or Heirloom Bonsai of magical sweets by Ninja art (+500)

### Ieyasu 4500

1. Assorted Kyoto-style home cooking
- ← 2. Koka trout Sashimi on a floating leaf by Ninja art
3. Today's salad
- ← 4. Princess turban shell escargot style with fire by Ninja art
5. Iga miso pork loin Kushikatsu Deep-fried skewers
- ← 6. Fried chicken hiding in earth by Ninja art
7. Iga Nincha pork belly braised in Sake of Iga
8. Ice cream or Heirloom Bonsai of magical sweets by Ninja art

\* We will prepare Iga rice paella with Koka trout for an additional 700 yen per person (+500)

In the past, Shinobi no sato were made up Iganokuni (Iga) and Ominokuni (Koka).

The two located opposite at border of Mie prefecture and Shiga prefecture.

In the era of Sengoku, when the lords were different, it would be enemies, when the lords were same, it would be allies. Ninja had a sad fate and was alive as a shadow.

In peaceful modern times, Ninja competes each other, becomes a good rival to help each other.

# A la carte menu

◦← Entertainment meal

## ✦ Master Ninja chef's special

Assorted Kyoto-style home cooking 980

Assorted Kyoto-style home cooking made by ingredients and seasonings of Shinobi no Sato.

Please enjoy as the first dish.

Assorted smoked food with a Iga ware pot 1260

Iga Ninja Pork / Koka trout / Iga Beef / Camembert cheese

\*Smoked after your order by wood of sakura smoking chips

Iga rice paella with Koka trout 1580

Large sliced Koka trout and rich soup stock. Excellent choice for drinking.

\*Cooked with a earthen pod for 40 minutes after your order.

## ✦ Cold appetizers & Meals

Fatty chicken skin marinated in Iga Ponzu sauce 480

Koka Sashimi-style Yuba 780

Seared venison was caught alive at the village 920

◦← Koka trout Sashimi on a floating leaf by Ninja art 980

Phantom Iga beef momentary roast Today's part Market price

## ✦ Salad

Radish salad with Mentaiko sauce whirlwind cutting caused by Ninja art 680

Seasonal hot vegetables momentary steaming with Iga miso sauce 850

Lunch 11:30 - 15:00 (14:00 L.O.) Dinner 17:00 - 23:30 (22:30 L.O.) / Closed Sunday's lunch

\*We use Iga rice from Shinobi no sato

\*Ninja arts is no charge. Please understand that we can't show you it in some case.

\*Tax is not included in price.

## ✦ Hot appetizers & Meals

Iga miso pork loin Kushikatsu Deep-fried skewers 1 piece/190

Iga beef Croquette 1 piece/280

Koka throwing star Oden of red konjac and radish 580

Boiled dumplings with Iga miso sauce 580

Akakage & Kurokage French fries 680

Deep -fried Koka Namafu with broth 720

◦← Fried chicken hiding in earth by Ninja art 780

Iga Nincha pork belly braised in Sake of Iga 880

◦← Princess turban shell escargot style with fire by Ninja art  
2 pieces/1200  
One addition/600

Grilled chicken with Japanese chili sauce 1280

Grilled Koka trout marinated in Koka Sake cake 1280

Grilled phantom Iga beef Today's part Market price

Grilled whole Camembert cheese with throwing star training 1500

## ✦ Rice & Noodle

Ninja baked Onigiri with miso and green onion 1 piece/280

◦← Ochazuke with Iga pickles in soup stock  
of Moss ball changing by Ninja art 780

◦← Koka black udon noodle of color changing by Ninja art 980

◦← Super-hot chili Shrimp Curry with burning fort by Ninja fire attack 1280

## ✦ Dessert

Today's Ice cream Tell you flavor from Ninja 280

NINJA soft wafers for Ice cream 150

◦← Heirloom Bonsai of magical sweets by Ninja art 2400

(We recommend reservation)

The Ninja art by Mater Ninja Later