

N I N J A



MENU

FOOD

YASHIKI 調理場より *21:30 のご注文まで 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

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

冷の膳 ￥1000

Cold Appetizer

揚げの膳 ￥1000

Deep-fried dish

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

大分佐伯漁港直送 海の膳	¥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	

鹿のたたき 大分県佐伯	¥900
Seared venison / Saiki, Oita	

DRYFOOD

おかき盛合せ 式部郷 京都 Assorted Okaki (rice crackers) Shikibu-no-sato / Kyoto	¥400
えびせんべい 桂新堂 愛知 Shrimp crackers Keishindo / Aichi	¥500
ドライフルーツ盛合せ 岐阜 Assorted of dried fruits / Gifu	¥800
ドライベジタブル盛合せ Assorted dried vegetables	¥500
薄焼きせんべい Thin sliced crackers	¥400
柿ピー 太田垣商店 渋谷 Crispy rice crackers with roasted peanuts / Shibuya	¥500
豆おかき Beans rice crackers	¥400
焼き穴子 Grilled sea eel	¥500
磯せんべい Seafood crackers	¥400

FISH

鰯のりゅうきゅう 大分／佐伯 ￥900

Yellowtail Ryukyu / Saiki, Oita

(Fresh sashimi is marinated and preserved in a special shoyu based sauce)

鯖のりゅうきゅう 大分／佐伯 ￥900

Mackerel Ryukyu / Saiki, Oita

オイルサーディン 大分／佐伯 ￥1000

Oil Sardine / Saiki, Oita

秋刀魚のやわらか煮 大分／佐伯 ￥1000

Simmered Pacific saury / Saiki, Oita

河豚の生ハム 山口／下関 ￥1200

Fugu (puffer fish) Prosciutto style / Shimonoseki, Yamaguchi

鯖の生ハム 山口／下関 ￥1200

Sawara (Japanese Spanish mackerel) Prosciutto style / Shimonoseki, Yamaguchi

MEAT

自家製国産ローストビーフ ￥1800
Handmade Japanese Roast beef

田嶋畜産 スペイン風生ハム 佐賀 ￥1700
Jamón Serrano from Tajima Farm / Saga

田嶋畜産 チョリソー 佐賀 ￥800
Chorizo from Tajima Farm / Saga

松橋牛のしぐれ煮 北海道／更別 ￥800
Shigureni of Matsuhashi beef / Sarabetsu, Hokkaido
(simmered wagyu beef with ginger)

RICE

大分県佐伯豊南高校の鰯カレー 大分／佐伯 ￥900
Yellowtail curry from Saiki Honan high school in Oita / Saiki, Oita

鹿カレー 大分／宇目 ￥900
Venison curry / Ume, Oita

✦ 口内炎上海老チリカレー ￥1400
Chili shrimp curry : mouth is on fire

自家製ローストビーフ丼 ￥2300
Original Roast beef bowl

鯖のりゅうきゅう丼 ￥1100
Mackerel Ryukyu bowl

鰯のりゅうきゅう丼 ￥1100
Yellowtail Ryukyu bowl

有機烏龍茶のお茶漬けセット ￥350
Ochazuke (rice with Organic Oolong Tea poured on it) sets



OPEN 18:00
DOOR CLOSE 26:00
Mon—Sat and Holiday