

## 六品コース

冷の膳 2種盛り合わせ

石窯焼き胡麻豆腐

鮮魚の膳

石窯焼；  
鶏又は豚よりお選び下さい

土鍋ご飯と香の物

家宝甘味変化

6,000円

## 七品コース

冷の膳 3種盛り合わせ

石窯焼き胡麻豆腐

お造り

温の膳

石窯焼；  
鶏, 豚, 牛, 猪よりお選び下さい

土鍋ご飯と香の物

家宝甘味変化

8,000円

## 八品コース

冷の膳3種盛合せ

揚げの膳

フォアグラ大根

お造り

季節の椀

A 4 ランク和牛ロースの石窯焼き

土鍋ご飯と香の物

家宝甘味変化

10,000円

## ベジタリアンコース

冷の膳

石窯焼き胡麻豆腐

大地の膳

お野菜の石窯焼

土鍋ご飯と香の物

シャーベット

6,000円

コースの最後に、お茶菓子と香り高い厳選されたほうじ茶をご用意しております

## 完全予約制のオプションメニュー

NINJA SHINJUKUの最高峰。和牛専門フルオーダーカット精肉店「TOKYO COWBOY」の特選肉を秘伝の石窯で贅沢にグリル致します。

TOKYO COWBOY厳選 黒毛和牛雌処女牛の赤身肉 お一人様追加 2,000円

TOKYO COWBOY厳選 黒毛和牛雌処女牛のひれ肉 お一人様追加 5,000円

## 6 set course

assorted two cold appetizers  
◆  
grilled sesame tofu  
◆  
entrée of fresh fish  
◆  
grilled chicken with seasonal vegetables  
or  
grilled pork with seasonal vegetables  
◆  
stone pot cooked white rice with pickles  
◆  
dessert; edible ninja's heirloom

6,000 yen

## 7 set course

assorted three cold appetizers  
◆  
grilled sesame tofu  
◆  
Otsukuri ; fresh raw fish  
◆  
hot entrée  
◆  
grilled meat with seasonal vegetables  
\*select one from  
chicken/pork/beef/wild boar  
◆  
stone pot cooked white rice  
with pickles  
◆  
dessert; edible ninja's heirloom

8,000 yen

## 8 set course

assorted three cold appetizers  
◆  
deep-fried appetizer  
◆  
foie gras with radish  
◆  
Otsukuri; fresh raw fish  
◆  
seasonal soup bowl  
◆  
grilled A4 Japanese beef loin  
◆  
stone pot cooked white rice  
with pickles  
◆  
dessert; edible ninja's heirloom

10,000 yen

## Vegetarian set course

cold appetizers  
◆  
grilled sesame tofu  
◆  
hot entrée  
◆  
grilled vegetables  
◆  
stone pot cooked white rice  
with pickles  
◆  
sherbet

6,000 yen

All set course meals come with a cup of roasted green tea to finish up with.



Upgrade the main course \*pre-order required



For those seeking more valuable experience, we offer a premium beef which is provided from "TOKYO COWBOY", a fancy meat store in Tokyo, as your main course.

TOKYO COWBOY's roast premium lean meat +2,000 yen

TOKYO COWBOY's roast premium tenderloin +5,000 yen

Prices are subject to consumption tax. To greater ensure the quality of your dining experience, please let us know if you have any food allergies or restrictions.  
Menus and ingredients are subject to change depending on seasonal availability.