



Renewal open on October 6! Featuring Japanese sword fair! "Japanese" private room izakaya with the motif of "Kyo no Machiya" Japanese townhouses.



Musashino Kaikan 6F, 3-27-10 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo



2 minutes on foot from JR Shinjuku Station



MON/SUN 17:00 ~ 23:00
TUE~SAT/before holidays 17:00 ~ 04:00



03-5360-7644



Average price ¥3,500

Kyomachi Koichigure
Shinjuku
Main building



FOOD MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
 ※ Due to the influx of guests we have experience, we request that you keep in mind the two-hour limit as you dine here tonight. Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee the service (¥500). Picture may differ from actual food and drink.



- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 美明豚と京水菜の蒸籠蒸し <small>二人前より承ります(表記価格は一人前)</small>
 Bamboo Steamed Bimeiton Pork and Kyo Potherb Mustard
 <small>Available from two servings (price shown is per person).</small> ¥1,780</p> <p>2 鶏つくねと季節野菜の蒸籠蒸し <small>二人前より承ります(表記価格は一人前)</small>
 Robata-steamed Chicken Meatballs and Seasonal Vegetables
 <small>Available from two servings (price shown is per person).</small> ¥1,280</p> <p>3 霜降り国産牛と京野菜の蒸籠蒸し <small>二人前より承ります(表記価格は一人前)</small>
 Bamboo Steamed Marbled Domestic Beef and Kyo Vegetables
 <small>Available from two servings (price shown is per person).</small> ¥2,680</p> <p>4 豪華爛漫海宝舞妓蒸籠蒸し <small>二人前より承ります(表記価格は一人前)</small>
 Bamboo Steamed Gorgeous Jewels of the Ocean
 <small>(assorted seafood) Available from two servings (price shown is per person).</small> ¥2,980</p> <p>5 おぼんざい 5種盛り合わせ <small>(おぼんざい...京都の家庭料理)</small>
 Assortment of 5 Types of Obanzai (Kyoto cuisine)
 <small>(Obanzai... Kyoto's Home Cooking)</small> ¥1,200</p> <p>6 当店自慢の自家製本にかり豆腐
 Our Stores Pride, Homemade Hon Bittern Tofu ¥450</p> <p>7 生麩田楽
 Wheat Gluten Cakes with Miso ¥780</p> <p>8 湯葉の刺身
 Raw Sliced Yuba (beancurd) ¥820</p> | <p>9 牛すじの石野京桜味噌煮込み
 Beef Tendon Stewed in Ishino Kyozakura Miso ¥580</p> <p>10 出汁巻き玉子
 Rolled omelet made with soup stock ¥680</p> <p>11 豆腐とパリパリ湯葉の金胡麻サラダ
 Tofu and Crispy Beancurd Golden Sesame Salad ¥860</p> <p>12 八品目野菜の京町サラダ 生姜ドレッシング
 Kyoto Salad with 8 Vegetables, Served with Ginger Dressing ¥890</p> <p>13 シーザーサラダ温玉のせ <small>半熟玉子使用</small>
 Caesar Salad with Soft-boiled Egg ¥780
 <small>Soft-boiled eggs used.</small></p> <p>14 京風おでん 5種盛り合わせ
 Assortment of 5 Types of Kyoto Oden (stewed foods) ¥890</p> <p>15 サーロイン牛カツ <small>牛カツはレアでご提供</small>
 Beef Sirloin Cutlet ¥1,480
 <small>Beef cutlets are served rare.</small></p> <p>16 若鶏もも肉の祇園原了郭の黒七味焼き
 Grilled Young Chicken Thigh with Shichimi,
 Gion Hararyokaku Style ¥780</p> <p>17 葱塩牛タンの鉄板焼き
 Beef Tongue Teppanyaki with Green Onion and Salt Sauce ¥1280</p> | <p>18 京都舞鶴発祥の肉じゃが
 Meat, Potatoes and Onion Stew from Maizuru, Kyoto ¥880</p> <p>19 烏賊ゴロ鉄板焼き
 Squid Teppanyaki ¥890</p> <p>20 祇園の夜は豪遊のつけ寿司 <small>海産物を生で使用</small>
 A Night of Wild Merriment in Gion Topped Sushi ¥1,890
 <small>Raw seafood used.</small></p> <p>21 アボカドとズワイガニの巻き寿司 <small>海産物を生で使用</small>
 Avocado and Snow Crab Rolled Sushi ¥1,280
 <small>Raw seafood used.</small></p> <p>22 焼さば1本棒寿司
 1 long roll of Grilled Mackerel Sushi ¥1,180</p> <p>23 京の都の海鮮ちらし寿司 <small>海産物を生で使用</small>
 Seafood Rice of Kyoto ¥980
 <small>Raw seafood used.</small></p> <p>24 合鴨と九条葱の鴨蒸籠そば
 Duck and Japanese Kujo Leek Basket Soba ¥850</p> <p>25 雲丹とイクラのクリームパスタ <small>海産物を生で使用</small>
 Sea Urchin and Salmon Roe Cream Pasta ¥1,380
 <small>Raw seafood used.</small></p> |
|---|---|---|

DESSERT MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
 ※ Due to the influx of guests we have experience, we request that you keep in mind the two-hour limit as you dine here tonight. Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee the service (¥500). Picture may differ from actual food and drink.



- 26 黒糖ブリュレ
Brown Cane Sugar Brûlée ¥480
- 27 黒胡麻アイス最中
Sandwiched Black Sesame Ice-cream ¥480
- 28 蜂蜜カステラのキャラメリゼ 黄粉黒豆アイス添え
Honey Castella Caramélisé Served with Roasted Soybean Flour and Black Soybean Ice Cream ¥580
- 29 舞妓はんの葛切り
Maiko-han kuzukiri (Kudzu Starch Dessert Noodles) ¥580
- 30 まちやまちゃ
Matcha Matcha (assortment of matcha based desserts) ¥680

DRINK MENU

混雑状況により二時間の入れ替え制とさせていただきます。また、お席料 500 円を頂きますのでご了承ください。消費税8%は含まれておりません。画像はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。
 ※ Due to the influx of guests we have experience, we request that you keep in mind the two-hour limit as you dine here tonight. Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee the service (¥500). Picture may differ from actual food and drink.



- 1 アサヒプレミアム 熟撰(生ビール)
Asahi Premium Jukusen (Draft Beer) ¥680
- 2 グラスワイン白
Glass of White Wine ¥480
- 3 カリテラ・レセルヴ・シャルドネ(チリ産・ボトル売り)
Caliterra Reserva Chardonnay (From Chile Available in Bottles) ¥3,300
- 4 グラスワイン赤
Glass of Red Wine ¥480
- 5 ヴィニャ・アルバリ・レセルヴァ(スペイン産・ボトル売り)
Vina Albali Reserva (From Spanish Available in Bottles) ¥3,300
- 6 フィタ・アズール・セレブレーション・レゼルバ・セッコ(ポルトガル産・ボトル売り)
Fita Azul Celebration Reserva Seco (From Portugal Available in Bottles) ¥4,200
- 7 モエ・エ・シャンドン・ブリュット・アンペリアル(フランス産・ボトル売り)
Moët et Chandon Brut Impérial (From France Available in Bottles) ¥8,000
- 8 純米大吟醸 花洛 京の琴(日本酒)
Junmai Daiginjo Karaku Kyo-no-Koto (Japanese rice wine)(Japanese Sake) ¥880
- 9 特別純米 花洛 辛口原酒(日本酒)
Tokubetsu Junmai Karaku Dry Refined Sake (Japanese rice wine)(Japanese Sake) ¥980
- 10 月の桂 上中汲み純米にごり酒(日本酒)
Tsuki no Katsura Jo-Nakagumi Junmai Cloudy Sake (Japanese Sake) ¥1,100
- 11 崑六(芋焼酎)
Kiroku (sweet potato shochu)(Potato Shochu) ¥550
- 12 中々(麦焼酎)
Nakanaka (barley shochu)(Barley Shochu) ¥550
- 13 はんなり25°(米焼酎)
Hannari 25° (barley shochu)(Rice Shochu (distilled liquor)) ¥650
- 14 あらごし梅酒(梅酒)
Roughly mashed Umeshu (Plum Wine) ¥680
- 15 はんなり京梅酒(梅酒)
Hannari Kyo Umeshu (Plum Wine) ¥580
- 16 ハツ橋梅酒(梅酒)
Yatsunashi Umeshu (Plum Wine) ¥580
- 17 烏龍茶
Oolong tea ¥380
- 18 緑茶
Green tea ¥380
- 19 コーラ
Cola ¥380
- 20 オレンジジュース
Orange juice ¥380