



Enjoy authentic seasonal Japanese cuisine in a space created in the likeness of a hideout.



Urban Misawa Building 3F, 6-13-17 Haramachida, Machida, Tokyo



- 2 minutes on foot from Odakyu Odawara Line Machida Station
- 2 minutes on foot from JR Yokohama Line Machida Station



MON~THU · SUN/Holidays 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)  
 FRI/SAT/before holidays 17:00 ~ 04:00 (L.O.3:00)



042-710-5326



Average price ¥4,500

Hole-in-the-wall  
 restaurant  
 "Kakurebo"  
 Machida annex  
 building



# FOOD MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>1</b> 氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ(2人前)<br/>Ice warm aged pork loin's oil shabu shabu(2 servings) <b>¥3,580</b></p>                                 | <p><b>10</b> 帆立と舞茸の和ハーブサラダ ~生姜ドレッシング~<br/>Japanese Style Herb Salad with Scallops and Maitake (hen of the woods) with Ginger Dressing <b>¥1,200</b></p> | <p><b>19</b> ずわい蟹のクリームコロッケ<br/>Son Crab Cream Croquettes <b>¥790</b></p>  |
| <p><b>2</b> 国産黒毛和牛の朴葉味噌焼き<br/>Japanese Black Wagyu Beef with Hoba Miso <b>¥3,000</b></p>  | <p><b>11</b> イタリア産プロシュートと千葉県産濃厚赤玉子のシーザーサラダ<br/>Caesar Salad with Italian Prosciutto and Chiba Prefecture Rich Red Egg <b>¥950</b></p>                   | <p><b>20</b> 米粉で揚げたきたあかりと長芋のポテトフライ<br/>Rice Flour Fried Potato and Yam Fries <b>¥790</b></p>  |
| <p><b>3</b> 国産黒毛和牛の鉄板ステーキ トリュフバター<br/>Iron Plate Cooked Steak of Japanese Black Wagyu Beef with Truffle Butter <b>¥2,800</b></p>                | <p><b>12</b> 湯むき冷やしトマト 土佐酢のジュレ<br/>Chilled Peeled Tomato with Tosa Vinegar Jelly <b>¥650</b></p>  | <p><b>21</b> 出汁巻き玉子 ~千葉県産濃厚赤玉子~<br/>Rolled Omelet using Rich Chiba Eggs, made with Soup Stock <b>¥790</b></p>                         |
| <p><b>4</b> つくば鶏もも肉の山椒焼き<br/>Tsukuba chicken thigh meat sauce <b>¥1,300</b></p>   | <p><b>13</b> 比叡湯葉<br/>Hiei Yuba (tofu skin/beancurd) <b>¥750</b></p>  | <p><b>22</b> 氷温熟成豚バラ肉 とろ角煮の肉じゃが<br/>Diced Dry-aged Pork Belly with Potato <b>¥1,200</b></p>   |
| <p><b>5</b> 氷温熟成 豚姫ロース肉の石焼き<br/>Ice warm aged pig princess roast meat stone grill <b>¥1,800</b></p>   | <p><b>14</b> おぼろ豆腐<br/>Oboro tofu <b>¥650</b></p>   | <p><b>23</b> 国産牛すじの塩煮込み<br/>Salt Stewed Japanese Beef Tendon <b>¥850</b></p>  |
| <p><b>6</b> 国産黒毛和牛のロースト ~醬仕立て~<br/>Roasted Japanese Black Wagyu Beef with Hishio (miso like paste) <b>¥1,500</b></p>                            | <p><b>15</b> 御造り5種盛り合わせ<br/>Assorted 5 varieties <b>¥3,600</b></p>  | <p><b>24</b> うなぎと牛蒡の土鍋めし ~ひつまぶし仕立て~(2人前)<br/>Eel with a cow dumpling - tailoring for eating ~ (2 servings) <b>¥3,380</b></p>          |
| <p><b>7</b> 本日の前菜5種盛り合わせ<br/>Assortment of 5 of Today's Appetisers <b>¥1,500</b></p>  | <p><b>16</b> 御造り3種盛り合わせ<br/>Assorted 3 varieties <b>¥2,400</b></p>  | <p><b>25</b> 雲丹とイクラの土鍋めし~魚醤の香り仕立て~(2人前)<br/>Sea Urchin and Salmon Roe Earthen Pot Rice with Fish Sauce (2 servings) <b>¥3,780</b></p> |
| <p><b>8</b> 茨城県産つくば鶏の生ハム もも・むね2種盛り<br/>Assortment of 2 - Thigh and Breast - Smoked Raw Ibaraki Prefecture Tsukuba Chicken Ham <b>¥1,100</b></p> | <p><b>17</b> 茨城県産つくば鶏もも肉の竜田揚げ<br/>Soy-sauce Marinated Deep-fried Ibaraki Prefecture Tsukuba Chicken Thighs <b>¥790</b></p>                              | <p><b>26</b> 板蕎麦 ~本返し~<br/>Buckwheat Noodles Served on a Board with Hongaeshi Broth <b>¥790</b></p>                                   |
| <p><b>9</b> チーズ盛り合わせ<br/>Assorted cheese <b>¥990</b></p>  | <p><b>18</b> 霜降りサーモンのレアカツ ~山葵卸し、トリュフディップ添え~<br/>Shimofuri Rare Salmon with Grated Wasabi, and Truffle Dressing <b>¥1,100</b></p>                        | <p><b>27</b> お茶漬け(梅・鮭・明太子)<br/>rice with tea poured on it (Japanese dish)(Plum, Salmon, or Cold Roe) <b>¥550</b></p>                  |
|   |   | <p><b>28</b> からすみ蕎麦<br/>Buckwheat Noodles with Dried Mullet Roe <b>¥1,100</b></p>   |

# DESSERT MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500



- 29** きな粉わらびもち ~黒蜜、アイス添え~  
 Roasted Soybean Warabimochi (bracken-starch dumpling) with Brown Sugar Syrup and Ice-cream ¥590
- 30** 安納芋と小豆の最中アイス  
 Sweet Potato and Adzuki-bean Ice-cream Monaka (wafer cake) ¥590

# DRINK MENU

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。 ※Picture may differ from actual food and drink.  
 メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。別途、お通し代(¥500)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer ¥ 500

- 1** アサヒ スーパードライ 樽生  
 Asahi Super Dry Barrel ¥580
- 2** アサヒ ドライブレミアム 豊穣 樽生  
 Asahi Dry Premium Houjou from the Tap ¥680
- 3** ニッカ 竹鶴  
 Nikka bamboo crane ¥780
- 4** シーバスリーガル  
 Chivas Regal ¥830
- 5** Moët & Chandon  
 Moët & Chandon ¥1,400 Bottle ¥12,000
- 6** 泡梅上  
 Hobai Cham (sparkling plum wine) ¥950 Bottle ¥6,800
- 7** レンジビューヒル・シラーズ・カベルネ  
 Range view Hill Shiraz Cabernet ¥800 Bottle ¥4,800
- 8** ネロ・ダヴォラ・フェウド・デリーミ  
 Nero, Davola, Feud, Derimi ¥6,400
- 9** レンジビューヒル・シャルドネ  
 Rangeview Hill Chardonnay ¥800 Bottle ¥4,800
- 10** ランチ32 ソーヴィニヨンブラン  
 Lunch 32 Sauvignon Blanc ¥6,000

- 11** 富乃宝山  
 Tominohouzan ¥680
- 12** 鳥飼  
 Torikai ¥700
- 13** 紀州産直 梅酒  
 Kishu fresh plum wine ¥550
- 14** 黒糖梅酒  
 Brown sugar plum wine ¥650
- 15** 鳳凰美田 もも酒  
 Houou Biden Peach Wine ¥680
- 16** あらごしみかん酒  
 Aragoshi Mandarin Wine ¥650
- 17** 明鏡止水 大吟醸(グラス)  
 Ming Shui Daiginjo (Grass) ¥1,600
- 18** 八海山 大吟醸(グラス)  
 Hachikaiyama Daiginjo (Grass) ¥2,200
- 19** 会津ほまれ 純米大吟醸「極」(グラス)  
 Aizu Homare Junmai Daiginjo 'Kiwami' (Grass) ¥1,500
- 20** 瀬祭 磨き三割九分 純米大吟醸(グラス)  
 Shrine polish shine 30 minutes nine minutes  
 Jun Rice Daiginjo (Grass) ¥1,800

