




考究且富有质感的日式空间与将优质时令食材发挥到极致的地道日本料理共同为您打造愉悦时光.....

 东京都新宿区新宿3-15-11 Ad Hoc新宿ビル7F

-  ● JR 新宿站 东口 徒歩3分
 ● 小田急线 新宿站 徒歩3分
 ● 地铁丸之内线 新宿三丁目站 徒歩3分
 ● 京王线 新宿站 徒歩3分

 午餐 11:30~15:00 (L.O.14:30)
 周一至周六 晚餐 17:00~23:30 (L.O.22:30)
 周日·节假日 晚餐 17:00~23:00 (L.O.22:00)
 休息日 无

 03-5369-4437  平均消费 ¥5,000

隐房新宿



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>1 氷温熟成豚ロースのオイルしゃぶしゃぶ(2人前)
氷温熟成猪里脊油涮锅(2人份) ¥3,580</p> <p>2 国産黒毛和牛の朴葉味噌焼き
朴叶味噌烤国产黒毛和牛 ¥3,000</p> <p>3 国産黒毛和牛の鉄板ステーキ トリュフバター
铁板国产黒毛和牛牛排 松露黄油 ¥2,800</p> <p>4 つくば鶏もも肉の山椒焼き
日本花椒烤筑波鸡腿肉 ¥1,300</p> <p>5 氷温熟成 豚姫ロース肉の石焼き
氷温熟成 石烤豚姫猪里脊肉 ¥1,800</p> <p>6 国産黒毛和牛のロースト ~醬仕立て~
烤日本国产黒毛和牛 ~酱汁风味~ ¥1,500</p> <p>7 本日の前菜5種盛合せ
今日推荐的5种前菜拼盘 ¥1,500</p> <p>8 茨城県産つくば鶏の生ハム もも・むね2種盛り
茨城县产的筑波鸡生火腿 鸡腿、鸡胸2种拼盘 ¥1,100</p> <p>9 チーズ盛合せ
奶酪拼盘 ¥990</p> <p>10 帆立と舞茸の和ハーブサラダ ~生姜ドレッシング~
帆立贝和舞茸的日式香草沙拉 ~生姜沙拉酱~ ¥1,200</p> | <p>11 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
意大利产帕尔玛火腿和千叶县产浓郁红鸡蛋的凯撒沙拉 ¥950</p> <p>12 湯むき冷やしトマト 土佐酢のジュレ
去皮西红柿冷盘 配冰冻土佐醋 ¥650</p> <p>13 比叡湯葉
比叡豆腐皮 ¥750</p> <p>14 おぼろ豆腐
块状豆腐 ¥650</p> <p>15 御造り5種盛り合わせ
5种刺身拼盘 ¥3,600</p> <p>16 御造り3種盛り合わせ
3种刺身拼盘 ¥2,400</p> <p>17 茨城県産つくば鶏もも肉の竜田揚げ
油炸茨城县产筑波鸡腿肉 ¥790</p> <p>18 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~
霜降三文鱼三分熟鱼排 ~配芥末泥、松露酱~ ¥1,100</p> <p>19 ずわい蟹のクリームコロッケ
松叶蟹奶油可乐饼 ¥790</p> <p>20 米粉で揚げたきたあかりと長芋のポテトフライ
米粉炸黄金男爵土豆和山药 ¥790</p> | <p>21 出汁巻き玉子 ~千葉県産濃厚赤玉子~
高汤蛋卷 ~千叶县产浓厚红蛋~ ¥790</p> <p>22 氷温熟成豚バラ肉 とろ角煮の肉じゃが
氷温熟成猪五花肉 软嫩土豆炖肉块 ¥1,200</p> <p>23 国産牛すじの塩煮込み
盐味炖日本国产牛筋 ¥850</p> <p>24 うなぎと牛蒡の土鍋めし ~ひつまぶし仕立て~(2人前)
鳗鱼牛蒡土锅饭 ~日式烤鳗鱼饭~(2人份) ¥3,380</p> <p>25 雲丹とイクラの土鍋めし~魚醬の香り仕立て~(2人前)
海胆鲑鱼子土锅饭~鱼酱鲜香风味~(2人份) ¥3,780</p> <p>26 板蕎麦 ~本返し~
山形县木盒荞麦面 ~传统荞麦面汁~ ¥790</p> <p>27 お茶漬(梅・鮭・明太子)
茶泡饭(梅子、鲑鱼、明太子) ¥550</p> <p>28 からすみ蕎麦
乌鱼子荞麦面 ¥1,100</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~
 黄豆粉蕨餅 ~配黒蜜、冰淇淋~ ¥590
- 30** 安納芋と小豆の最中アイス
 安納芋和赤豆的最中饼冰淇淋 ¥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
 朝日 超爽干啤 桶装生啤 ¥580
- 2** アサヒ ドライブプレミアム 豊穣 樽生
 朝日 高级干啤 丰登 桶装生啤 ¥680
- 3** ニッカ 竹鶴
 NIKKA 竹鹤 ¥780
- 4** シーバスリーガル
 Chivas Regal 芝华士 ¥830
- 5** Moet & Chandon
 Moet & Chandon 酩悦香槟 ¥1,400 瓶 ¥12,000
- 6** 泡梅上
 泡梅上 ¥950 瓶 ¥6,800
- 7** レンジビューヒル・シラーズ・カベルネ
 Rangeview Hill 设拉子赤霞珠红葡萄酒 ¥800 瓶 ¥4,800
- 8** ネロ・ダヴォラ・フェウド・デリーミ
 Nero d'Avola Feudo d'Emili 西西里岛红葡萄酒 ¥6,400
- 9** レンジビューヒル・シャルドネ
 Rangeview Hill 霞多丽白葡萄酒 ¥800 瓶 ¥4,800
- 10** ランチ32 ソーヴィニヨンブラン
 Ranch32 长相思干白葡萄酒 ¥6,000

- 11** 富乃宝山
 富乃宝山 ¥680
- 12** 烏飼
 乌饲 ¥700
- 13** 紀州産直 梅酒
 纪州产地直送 梅酒 ¥550
- 14** 黒糖梅酒
 黒糖梅酒 ¥650
- 15** 鳳凰美田 もも酒
 凤凰美田 桃子酒 ¥680
- 16** あらごしみかん酒
 粗滤果肉橘子酒 ¥650
- 17** 明鏡止水 大吟醸(グラス)
 明鏡止水 大吟醸(杯装) ¥1,600
- 18** 八海山 大吟醸(グラス)
 八海山 大吟醸(杯装) ¥2,200
- 19** 会津ほまれ 純米大吟醸「極」(グラス)
 会津誉 纯米大吟醸“极”(杯装) ¥1,500
- 20** 獺祭 磨き三割九分 純米大吟醸(グラス)
 獺祭 39%细磨精米 纯米大吟醸(杯装) ¥1,800

