



在以雅静的隐秘之所为形象打造的空间里，享受正宗的日本料理



東京都新宿区新宿3-37-12 新宿NOWA大楼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



周一至周五 午餐 11:30~14:30 (L.O.14:00)  
 周六·周日·节假日 午餐 11:30~15:00 (L.O.14:30)  
 周一至周六 晚餐 17:00~24:00 (L.O.23:00)  
 周日·节假日 晚餐 17:00~23:00 (L.O.22:00)



03-5366-1072  平均消费 ¥6,000



隐房御庭

# 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。 ※圖片只供參考，一切以實物為準  
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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
※简单酒菜(¥500), 所有食物, 飲料其消費税(8%)及服務費(5%)另計



- |   |  |  |
|---|--|--|
| <b>1</b> 黒毛和牛の朴葉味噌焼き<br>朴葉味噌烤国产黒毛和牛<br>¥2,800   | <b>10</b> チーズとドライフルーツの盛り合わせ<br>奶酪干果拼盘<br>¥1,300                    | <b>19</b> こだわりのポテトフライ からすみ塩添え<br>精选薯条 配乌鱼子盐<br>¥830                                      |
| <b>2</b> 黒毛和牛のリブロースの蒸籠蒸し~自家製胡麻ダレ~<br>蒸籠清蒸日本黒毛和牛肋骨肉 - 自家制芝麻酱~<br>¥2,800                | <b>11</b> 鮮魚の御造り5種盛り合わせ<br>5种鲜鱼刺身拼盘<br>¥3,600                      | <b>20</b> 彩り野菜と熟成豚ロースの蓮根はさみ揚げ ~自家製和風フォンデュソース~<br>多彩蔬菜和熟成猪里脊肉的炸藕合 ~自家制日式风味奶酪沙司~<br>¥1,250 |
| <b>3</b> 黒毛和牛のリブロースのすき焼き煮<br>日本黒毛和牛肋骨肉の寿喜烧炖肉<br>¥1,800                                | <b>12</b> 上臈の出し巻き玉子 ~千葉県産濃厚赤玉子~<br>上等鰹鱼高汤蛋卷 ~千叶县产浓厚红蛋~<br>¥780     | <b>21</b> 高知県産 直七真鯛の豪快蒸籠蒸し<br>高知县 蒸笼豪爽清蒸直七真鯛<br>¥3,000                                   |
| <b>4</b> 湯むきトマトの煮びたし 湯薬とフレッシュモzzarellaのカプレーゼ仕立て<br>汤浸去皮西红柿 豆腐皮和新鲜马苏里拉奶酪的卡布里沙拉<br>¥900 | <b>13</b> 茨城県産つくば鶏の黒胡椒焼き 溶岩焼き仕立て<br>黒胡椒烤茨城县产筑波鸡 熔岩烤鸡肉<br>¥1,390    | <b>22</b> 氷温熟成豚ロースのしゃぶしゃぶ<br>冰温熟成猪里脊肉涮涮锅<br>¥2,400                                       |
| <b>5</b> つくば茜鶏のカルパッチョ<br>筑波茜鸡的薄切生鸡肉片<br>¥950  | <b>14</b> 氷温熟成"豚姫"ロース肉の香味焼き<br>冰温熟成"豚姬"的香烤猪里脊肉<br>¥1,590           | <b>23</b> 海鮮 ばらちらし<br>海鲜 散寿司<br>¥1,390   |
| <b>6</b> 甘海老の南蛮漬け<br>甜虾南蛮渍<br>¥850  | <b>15</b> するめ烏賊のあぶり焼き<br>炙烤枪乌贼<br>¥990                             | <b>24</b> 穴子とじゃこの焼きおにぎり雑炊<br>海鰻和小银鱼的烤饭团杂烩<br>¥1,250                                      |
| <b>7</b> 厳選お野菜のバーニャカウダ ~2種の冷製ソース添え~<br>意式严选蔬菜沙拉~配以2种冷制沙司~<br>¥1,390                   | <b>16</b> 氷温熟成"豚姫"バラ肉の角煮 中華パン添え<br>冰温熟成"豚姬"的炖猪五花肉块 配中式面包<br>¥1,250 | <b>25</b> 南部鉄器の炊き込みご飯(2~3人前)<br>南部鉄器烩饭(2~3人份)<br>¥1,850                                  |
| <b>8</b> 2色くるり大根とセミドライトマトの和風サラダ<br>双色萝卜片和半干燥西红柿的日本风味沙拉<br>¥990                        | <b>17</b> ずわい蟹のクリームコロッケ<br>松叶蟹奶油可乐饼<br>¥830                        | <b>26</b> 季節の板蕎麦 本返し<br>时令板荞麦 配热鲜味汁<br>¥790  |
| <b>9</b> 御庭の燻製盛り合わせ<br>御庭烟熏料理拼盘<br>¥1,300   | <b>18</b> 茨城県つくば鶏もも肉の唐揚げ<br>油炸茨城县产筑波鸡腿肉<br>¥990                    | <b>27</b> お茶漬け(梅・鮭・焼きたらこ・本からすみ)<br>茶泡饭(梅子、鲑鱼、烤鳕鱼子、本乌鱼子)<br>¥650                          |

# 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。 ※圖片只供參考, 一切以實物為準  
 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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
 ※简单酒菜(¥500), 所有食物, 飲料其消費税(8%)及服務費(5%)另計



- 28 杏仁豆腐 ココナッツアイス添え  
杏仁豆腐 配椰子冰淇淋 ¥650
- 29 エスプレッソティラミス  
浓咖啡提拉米苏 ¥650
- 30 手作りくず餅 黒糖風味  
手工 日本葛餅 黒糖風味 ¥650

# 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。 ※圖片只供參考, 一切以實物為準  
 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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
 ※简单酒菜(¥500), 所有食物, 飲料其消費税(8%)及服務費(5%)另計

- 1 アサヒドライブプレミアム豊穰(樽生)  
朝日Dry Premium豊穰啤酒(樽生) ¥780
- 2 琥珀の時間(樽生)  
琥珀时间(桶装生啤) ¥780
- 3 モエ・エ・シャンドン モエ アンベリアル  
酪悦香槟 酪悦皇室 杯 ¥1,400 瓶 ¥12,000
- 4 泡梅上 - ほうばいしゃん-  
泡梅上 - HOBAI CHAM- 杯 ¥950 瓶 ¥6,800
- 5 レンジビューヒル・シラーズ・カベルネ  
远程视图山西拉赤霞珠红葡萄酒 杯 ¥800 瓶 ¥4,800
- 6 ネロ・ダヴォラ・フェウド・デリーミ  
尼禄Davora, Feudo, Derimi ¥6,400
- 7 レンジビューヒル・シャルドネ  
远程视图山霞多丽 杯 ¥800 瓶 ¥4,800
- 8 ランチ32 ソーヴィニヨンブラン  
午餐32长相思 ¥6,000
- 9 ニッカ 竹鶴  
日华竹鹤 ¥780
- 10 シーバスリーガル ミズナラ  
芝华士 日本水榭特别版 ¥830

- 11 紀州産直 梅酒  
纪州直销梅酒 ¥600
- 12 梅香 百年梅酒  
梅香 百年梅酒 ¥680
- 13 鳳凰美田 もも酒  
凤凰拜登桃红葡萄酒 ¥680
- 14 あらごしみかん酒  
Aragoshi橘子酒 ¥650
- 15 富乃宝山  
财富乃宝山 ¥680
- 16 鳥飼  
鸟饲 ¥680
- 17 明鏡止水 大吟醸(グラス)  
明镜止水 大吟醸(杯装) ¥1,800
- 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)  
誉会津张君劬大吟醸“非常”(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

