



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



Shinjuku NOWA Building 7 F, 3-37-12 Shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo



- 3 minutes on foot from JR Shinjuku Station East Exit
- 3 minutes on foot from Odakyu Line Shinjuku Station
- 3 minutes on foot from Marunouchi Subway Line Shinjuku Sanjome Station
- 3 minutes on foot from Keio Line Shinjuku Station



MON~FRI	Lunch 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)
Weekend/Holidays	Lunch 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30)
MON~SAT	Dinner 17:00 ~ 24:00 (L.O.23:00)
SUN/Holidays	Dinner 17:00 ~ 23:00 (L.O.22:00)

Hole-in-the-wall  
restaurant  
"Kakurebo" Oniwa



03-5366-1072



Average price ¥6,000



# 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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer(¥ 500) and the service(5%)



- |  |        |   |        |   |        |
|--|--------|---|--------|---|--------|
| <b>1</b> 黒毛和牛の朴葉味噌焼き<br>Japanese Black Beef Grilled with Hoba Miso   | ¥2,800 | <b>10</b> チーズとドライフルーツの盛り合わせ<br>Assorted Cheese and Dried Fruits   | ¥1,300 | <b>19</b> こだわりのポテトフライ からすみ塩添え<br>Special French Fries Served with Karasumi Salt   | ¥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>Japanese Black Beef Ribeye Steamed with<br>Homemade Sesame Sauce                                      | ¥2,800 | <b>11</b> 鮮魚の御造り5種盛り合わせ<br>Assorted Five Varieties of Fresh Fish  | ¥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>Deep Fried Vibrant Vegetables and Aged Pork Loin Sandwiched in<br>Lotus Root Slices, with Homemade Japanese-style Fondue Sauce | ¥1,250 |
| <b>3</b> 黒毛和牛のリブロースのすき焼き煮<br>Japanese Black Beef Ribeye Sukiyaki   | ¥1,800 | <b>12</b> 上鱈の出し巻き玉子 ~千葉県産濃厚赤玉子~<br>Japanese Rolled Eggs with Prime Skipjack Tuna,<br>Using Chiba Prefecture's Rich "Red Eggs" | ¥780   | <b>21</b> 高知県産 直七真鯛の豪快蒸籠蒸し<br>Steamed Naoshichi Sea Bream from Kochi Prefecture   | ¥3,000 |
| <b>4</b> 湯むきトマトの煮びたし 湯葉とフレッシュモzzarellaのカプレーゼ仕立て<br>Stewed Peeled Tomatoes with Tofu Skin and<br>Fresh Mozzarella, in a Caprese Salad Style | ¥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>Ibaraki Prefecture Tsukuba Dori Chicken with<br>Pepper Grilled on a Lava Plate            | ¥1,390 | <b>22</b> 氷温熟成豚ロースのしゃぶしゃぶ<br>Shabu-shabu of Pork Loin Aged in Freezing Temperatures   | ¥2,400 |
| <b>5</b> つくば茜鶏のカルパッチョ<br>Tsukuba Akane Dori Chicken Carpaccio  | ¥950   | <b>14</b> 氷温熟成"豚姫"ロース肉の香味焼き<br>Dry-aged "Buta-hime" Pork Grilled with Herbs   | ¥1,590 | <b>23</b> 海鮮 ばらちらし<br>Seafood Rice Bowl   | ¥1,390 |
| <b>6</b> 甘海老の南蛮漬け<br>Deep-fried Sweet Prawn in Namban Sauce  | ¥850   | <b>15</b> するめ烏賊のあぶり焼き<br>Broiled Japanese Flying Squid  | ¥990   | <b>24</b> 穴子とじゃこの焼きおにぎり雑炊<br>Soup with Eel and Small Fish Rice Ball   | ¥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>Bagna Cauda of Specially Selected Vegetables<br>Served with Two Kinds of Cold Sauce                 | ¥1,390 | <b>16</b> 氷温熟成"豚姫"バラ肉の角煮 中華パン添え<br>Braised Dry-aged "Buta-hime" Pork Belly Served<br>with Chinese Bread                       | ¥1,250 | <b>25</b> 南部鉄器の炊き込みご飯(2~3人前)<br>Rice Cooked with a Variety of Ingredients in<br>Nambu Ironware (For 2 or 3 People)  | ¥1,850 |
| <b>8</b> 2色くり大根とセミドライトマトの和風サラダ<br>Japanese Salad with Two Shades of Red<br>Daikon and Semi-dry Tomatoes                                    | ¥990   | <b>17</b> ずわい蟹のクリームコロッケ<br>Son Crab Cream Croquettes  | ¥830   | <b>26</b> 季節の板蕎麦 本返し<br>Seasonal Soba Noodles Served with Hongaeshi Sauce   | ¥790   |
| <b>9</b> 御庭の燻製盛り合わせ<br>ONIWA's Assorted Smoked Foods   | ¥1,300 | <b>18</b> 茨城県つくば鶏もも肉の唐揚げ<br>Deep-fried Tsukuba Dori Chicken Thighs  | ¥990   | <b>27</b> お茶漬け(梅・鮭・焼きたらこ・本からすみ)<br>rice with tea poured on it (Japanese dish)(Plum,<br>Salmon, Baked Cod Roe, or Karasumi)  | ¥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。 ※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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer (¥ 500) and the service (5%)



- 28** 杏仁豆腐 ココナッツアイス添え  
Almond Pudding with Coconut Ice Cream ¥650
- 29** エスプレッソティラミス  
Espresso Tiramisu ¥650
- 30** 手作りくず餅 黒糖風味  
Handmade Kuzumochi Cakes - brown sugar flavor ¥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。 ※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)とサービス料(5%)を頂戴します。  
 ※Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for the appetizer (¥ 500) and the service (5%)

- 1** アサヒドライブプレミアム豊穡(樽生)  
Asahi Dry Premium Hojo (draft) ¥780
- 2** 琥珀の時間(樽生)  
Kohaku No Toki (draft) ¥780
- 3** モエ・エ・シャンドン モエ アンベリアル  
Moët & Chandon Moët Imperial  
Grass ¥1,400 Bottle ¥12,000
- 4** 泡梅 上 - ほうばいしゃん-  
Hobai Cham (sparkling plum wine)  
Grass ¥950 Bottle ¥6,800
- 5** レンジビューヒル・シラーズ・カベルネ  
Range view Hill · Shiraz · Cabernet  
Grass ¥800 Bottle ¥4,800
- 6** ネロ・ダヴォラ・フェウド・デリーミ  
Nero d'Avola Feudo d'Emili ¥6,400
- 7** レンジビューヒル・シャルドネ  
Range view Hill · Chardonnay  
Grass ¥800 Bottle ¥4,800
- 8** ランチ32 ソーヴィニヨンブラン  
Ranch 32 Sauvignon Blanc ¥6,000
- 9** ニッカ 竹鶴  
Nikka Taketsuru ¥780
- 10** シーバスリーガル ミズナラ  
Chivas Regal Mizunara ¥830

- 11** 紀州産直 梅酒  
Kishu fresh Plum wine ¥600
- 12** 梅香 百年梅酒  
Baiko Hyakunen Plum Wine ¥680
- 13** 鳳凰美田 もも酒  
Phoenix Mida Momomo Sake ¥680
- 14** あらごしみかん酒  
Akogoshi orange sake ¥650
- 15** 富乃宝山  
Tominohouzan ¥680
- 16** 鳥飼  
Torikai ¥680
- 17** 明鏡止水 大吟醸(グラス)  
Meikyoshisui Daiginjo (Grass) ¥1,800
- 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 Net Rice Daiginjo "Poles" (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

