



Enjoy the sophisticated high-quality Japanese interior and authentic Japanese cuisine using seasonal ingredients ...



Ikebukuro Tokyu Building 6F, 1-41-4 Higashi Ikebukuro, Toshima-ku, Tokyo



- 1-minute walk from JR Ikebukuro Station East Exit
- 1-minute walk from Seibu Ikebukuro Line Ikebukuro Station
- 1-minute walk from Tobu Tojo Line Ikebukuro Station



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



03-5957-7110



Average price ¥4,200

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



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



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

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

