



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



Dice Building 7F, 8 Ekimaehoncho, Kawasaki-ku, Kawasaki, Kanagawa Prefecture



- 3 minutes on foot from JR Kawasaki Station
- 1-minute walk from Keikyu Kawasaki Station



MON~FRI 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:00、drinks L.O.22:30)
 ※FRI, before holidays L.O 23 : 00 (food and drinks)
 Weekend/Holidays Lunch 11:30 ~ 16:00 (L.O.15:30)
 Dinner 16:00 ~ 23:00 (L.O.21:00、drinks L.O.21:30)



044-221-0351



Average price ¥5,000

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



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種盛合せ 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～魚醬の香り仕立て～(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	チーズ盛合せ 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 |

