



KAKURE



There is so much more than what meets the eye. **Kakure** stands for 'present in form' yet 'absent from sight'. Hiding in plain sight, we offer a departure from reality into a Ginza-style den filled with culinary desires and a truly unique watering hole. Prepare your senses for culinary arts that aim to unleash a new level of dining appreciation in this hideaway. Step into our journey.

# 前菜

A P P E T I Z E R

## Appetizer

## 本日のおまかせ前菜盛り合わせ

是日精選Omakase前菜拼盤  
Today's Omakase Appetizer Platter

280

## 季節野菜のお浸し

日式浸季節野菜與鮮冬菇  
Seasonal Vegetables sitting in Dashi

68

## 岩手県赤崎産オイスター (焼き/ポン酢)

岩手赤崎生蠔(焼/配檸檬醬油)  
Iwate Akasaki Oyster (Grilled / with Ponzu Sauce)

90

## うざく

鰻魚青瓜酢物  
Vinegared Eel & Cucumber

120

## 北海道産ずわい蟹黄身酢和え

北海道松葉蟹拌蛋黃酢  
Hokkaido Snow Crab with Vinegared Egg Yolk

128

## ごま豆腐

自家製芝麻豆腐  
Homemade Sesame Tofu

88

## 北海道産あん肝の煮付け

北海道鮫鱈魚肝  
Simmered Hokkaido Monfish Liver

160

## 毛蟹と沖縄産もずく酢

毛蟹與沖繩酢海蕪  
Hairry Crab & Okinawa Mozuku Seaweed

350

## 牡蠣と和牛の袱紗包み

生蠔和牛袱紗卷  
Oyster wrapped in Wagyu Beef, Lightly Fried with Uni,  
Caviar and Ponzu Jelly

298

## ケールのサラダ 温泉玉子と紫蘇ドレッシング

温泉玉子羽衣甘藍沙律配紫蘇松子沙律汁  
Onsen Egg & Kale Salad with Shiso Pine Nut Dressing

118

## 隠 田園サラダ (豆腐/りんご/納豆ドレッシングから1種選べます)

隠 田園沙律(豆腐/蘋果/芝麻沙律汁三選一)  
KAKURE Garden Salad  
(Choice of Tofu/Apple/Sesame Dressing)

128



酒肴

T S U M A M I



## Nibbles

蜆烏賊沖漬け  
 蜆烏賊沖漬け  
 Marinated Firefly Squid  
**48**

黒枝豆  
 黒枝豆  
 Black Edamame  
**58**

花蓮根明太子射込み  
 蓮根明太子射込み  
 Marinated Lotus Root & Cod Roe  
**68**

たたみいわし  
 沙旬魚干  
 Tatami iwashi - Dried Sardine Sheet  
**78**

ふぐの味醂干し  
 味醂河豚魚干  
 Dried Blowfish seasoned with Mirin  
**88**

鶏の唐揚げ 柚子タルタルソース添え  
 日式雞唐揚配柚子他他醬  
 Deep-fried Chicken with Yuzu Tartar Sauce  
**88**

かぶら千枚漬けとアスパラガストピコ  
 大根漬物與蘿蔔配飛魚子  
 Thin-sliced Turnip Pickle &  
 Asparagus with Flying Fish Roe  
**88**

「豊洲十一屋」おしんこ盛り  
 「豊洲十一屋」漬物拼盤  
 Assorted "Toyosu Juchiya" Pickles  
**98**

名古屋錦炙鶏の手羽先七味焼き  
 名古屋錦炙雞雞翅七味燒  
 Grilled Nagoya Kinso Chicken Wing with Shichimi  
**108**

隠 最中  
 (フォアグラ クリームチーズ 干し柿 いぶりがっく)  
 隠 柿乾配鰻肝忌廉芝士  
 KAKURE's Monaka  
 (Dried Japanese Persimmon with Foie Gras Cream Cheese)  
**138**





刺身・鮨

SASHIMI · SUSHI



## Sashimi / Sushi

刺身盛り合わせ 刺身拼盤 Sashimi Platter	3種 / 3 Kinds 350	5種 / 5 Kinds 550
特選刺身盛り合わせ 特選刺身拼盤 Deluxe Sashimi Platter	420	620
江戸前握り鮓 江戸前手握壽司 Edomae Nigiri Sushi	8種 / 8 Kinds 400	12種 / 12 Kinds 600
特選江戸前握り鮓 特選江戸前手握壽司 Deluxe Edomae Nigiri Sushi	450	650

	刺身 Sashimi	壽司 Sushi
本鮪赤身 藍鰭吞拿魚赤身 Bluefin Tuna	100	60
本鮪中とろ 藍鰭吞拿魚中肉羅 Marbled Bluefin Tuna Belly	200	110
本鮪大とろ 藍鰭吞拿魚大肉羅 Fatty Bluefin Tuna Belly	300	160
天然真鯛 天然真鯛 Wild Sea Bream	120	70
地金目鯛 地金目鯛 Jikinme, Splendid Alfonsino	140	80

	刺身 Sashimi	壽司 Sushi
のどぐろ 喉黒 Blackthroat Seaperch	160	90
縞鯨 深海池魚 Striped Jack	100	60
鯔 池魚 Horse Mackerel	100	60
小肌 小鱈 Kohada, Gizzard Shad	90	50
メ鯨 鮫鱈魚 Marinated Mackerel	90	50



## Sashimi / Sushi

	刺身 Sashimi	寿司 Sushi		刺身 Sashimi	寿司 Sushi
帆立貝 帆立貝 Scallop	100	60	北寄貝 北寄貝 Surf Clam	160	90
真つぶ貝 海螺 Whelk	200	110	赤貝 赤貝 Ark Shell	220	120
本みる貝 象拔蚌 Geoduck Clam	220	120	煮鮑 鮑魚 Abalone	280	150
信州サーモン 信州三文魚 Shinsu Salmon	80	40	いくら 三文魚籽 Salmon Roe	100	60
墨烏賊 墨魚 Cuttlefish	80	40	白海老 白蝦 Glass Shrimp	100	60
牡丹海老 牡丹蝦 Botan Shrimp	240	130	車海老 大蝦 Kuruma Prawn	240	130
甘海老 甜蝦 Sweet Shrimp	90	50	雲丹 海膽 Sea Urchin	200	110
無添加塩水雲丹 無添加鹽水海膽 Natural Sea Urchin in Salt Water	240	130	自家製玉子 自家製玉子燒 Homemade Sweet Egg	60	35
穴子 海鰻 Sea Eel	160	90			
フォアグラ 鰻肝 Foie Gras	---	120			

巻物・井

M A K I ・ K A I S E N D O N B U R I

## Hosomaki / Temaki Roll

	細巻 Hosomaki	手巻 Temaki		細巻 Hosomaki	手巻 Temaki
鉄火巻 吞拿魚巻 Tuna Roll	130	90	雲丹巻 海膽巻 Sea Urchin Roll	250	180
中とろ鉄火巻 中吞拿魚腩巻 Marbled Tuna Belly Roll	250	180	かんぴょう巻 干瓢巻 Dried Gourd Shaving Roll	60	40
ねぎとろ巻 香葱碎吞拿魚腩巻 Minced Tuna Belly & Spring Onion Roll	150	110	かっぱ巻 青瓜巻 Cucumber Roll	60	40
いくら巻 三文魚籽巻 Salmon Roe Roll	150	100	太巻 太巻 Futomaki	180	--

## International Roll

	巻物 Roll	手巻 Temaki		巻物 Roll	手巻 Temaki
カリフォルニアロール 加州巻 California Roll	140	98	ドラゴンロール 蝦天婦羅牛油果巻 Dragon Roll	180	120
スパイダーロール 軟殼蟹巻 Spider Roll	150	110	スパイシーツナロール 香辣吞拿魚巻 Spicy Tuna Roll	140	98



## Kaisen Donburi

	精選 / Premium	特選上 / Deluxe
<b>ちらし丼</b> 什錦魚生飯 Assorted Sashimi on Sushi Rice	340	500
<b>北海丼</b> 北海道魚生飯 Assorted Northern Japan Sashimi on Sushi Rice	350	520
<b>鉄火丼</b> 吞拿魚飯 Tuna on Sushi Rice	320	
<b>中とろ鉄火丼</b> 中吞拿魚腩飯 Marbled Tuna Belly on Sushi Rice	500	
<b>ねぎとろ丼 (数量限定)</b> 香蔥碎吞拿魚腩飯 (數量限定) Mixed Fatty Tuna Belly & Spring Onion on Sushi Rice (Limited Quantity)	480	
<b>雲丹いくら丼</b> 海膽三文魚籽飯 Sea Urchin & Salmon Roe on Sushi Rice	500	
<b>北海道無添加塩水雲丹丼</b> 北海道無添加鹽水海膽飯 Hokkaido Salt Water Natural Sea Urchin on Sushi Rice	900	



鉄板焼

T E P P A N Y A K I

## Seafood

北海道産たらば蟹  
北海道活蟹増蟹  
Hokkaido Taraba Crab  
480/100g

活ロブスター  
活龍蝦  
Live Lobster  
180/100g

日本産蝦夷鮑  
日本蝦夷鮑  
Japanese Ezo Abalone  
438

南アフリカ産鮑  
南非鮑魚  
South African Abalone  
258

車海老  
大蝦  
Prawn  
218

オーストラリア産鮑  
澳洲鮑魚  
Australian Abalone  
208/100g

日本産ミル貝  
日本銀提鮑  
Japanese Goduck  
628

日本産鱈  
日本鱈魚  
Japanese Eel  
428

北海道産帆立貝  
北海道帆立貝  
Hokkaido Scallop  
238

銀鱈  
銀鱈魚  
Silver Cod  
218

## Vegetables

アスパラガス  
鮮蘆筍  
Asparagus  
118

舞茸  
舞菇  
Maitake Mushroom  
88

京都産茄子  
京都茄子  
Kyoto Eggplant  
88

野菜炒め  
炒野菜  
Fried Mixed Vegetables  
88

椎茸  
鮮冬菇  
Shiitake Mushroom  
78

かぼちゃ  
南瓜  
Pumpkin  
78





## Beef

### Thin Roll

USプライムビーフ薄焼き  
特級米国牛肉薄焼  
US Prime Beef Roll

368

飛騨牛リブアイ薄焼き  
飛騨牛肉眼薄焼  
Hida Beef Roll

518

### Thick Cut

USプライムビーフテンドーロインステーキ  
特級米国牛柳  
US Prime Beef Tenderloin

388

飛騨牛テンドーロインステーキ  
飛騨牛柳  
Hida Beef Tenderloin Steak

568

飛騨牛リブアイステーキ  
飛騨牛肉眼厚焼  
Hida Beef Ribeye Beef Steak

528

## Meat

フォアグラ  
法蘭西鴨肝  
Foie Gras

218

北海道産黒豚  
北海道黒豚西冷  
Hokkaido Black Pork Sirloin

218

## Rice

雲丹焼飯  
海膽炒飯  
Sea Urchin Fried Rice

288

ガーリック焼飯  
蒜香炒飯  
Garlic Fried Rice

88

サイコロステーキ焼飯  
一口牛柳粒炒飯  
Diced Beef Fried Rice

198



一品料理

A L A C A R T E

## A La Carte

北海道産ずわい蟹おかき衣のクリームコロッケ  
北海道松葉蟹肉忌廉粉米薯餅  
Hokkaido Snow Crab Meat Cream Rice Cracker Croquette  
**78**

生雲丹乗せ茶碗蒸し  
日式海膽蒸蛋  
Steamed Egg Custard with Sea Urchin  
**98**

牛タン塩焼き  
鹽焼牛舌  
Salt-grilled Beef Tongue  
**120**

車海老と野菜 土佐酢ゼリー  
大蝦野菜配土佐酢味噌  
Kuruma Prawn & Vegetables topped with Tosazu Jelly  
**180**

治部煮  
鹿児島薩摩赤鶏治部煮  
Stewed Kagoshima Satsuma Akadori Chicken  
**210**

銀鱈の西京焼き  
銀鱈魚西京焼  
Grilled Silver Cod with Saikyo Miso Sauce  
**328**

飛騨牛の陶板焼き  
飛騨牛陶板焼  
Grilled Hida Wagyu on Sizzling Earthen Plate  
**540**

鮑の白煎揚げ 蟹味噌添え  
鮑魚白煎揚げ配蟹味噌  
Deep-fried Abalone with Crab Miso Sauce  
**620**

のどぐろの蟹味噌焼き  
喉黒魚蟹味噌焼  
Grilled Black Throat with Crab Miso Sauce  
**780**

旬の魚の煮つけ  
時令鮮魚煮付  
Simmered Seasonal Fish  
**Market Price**

旬の焼き魚  
時令焼魚  
Grilled Seasonal Fish  
**Market Price**





天  
の  
心

T  
E  
M  
P  
U  
R  
A

## Tempura

アスパラガス

蘆筍  
Asparagus

58

さつまいも

薯蕷  
Sweet Potato

90

茄子

茄子  
Eggplant

90

メヒカリ

日光魚  
Greeneye Fish

120

帆立と三つ葉のかき揚げ

帆立貝餅  
Scallop & Mitsuha Mixed Tempura

130

活け車海老

活大蝦  
Live Kuruma Prawn

150

生牡蠣

活生蠔  
Live Oyster

160

活け穴子

活穴子  
Live Sea Eel

180

生雪丹

生海膽  
Fresh Sea Urchin

288

天婦羅盛り合わせ

天婦羅拼盤  
Assorted Tempura Platter

580







鍋

H  
O  
T  
P  
O  
T

## Hot Pot

### Mizutaki

水炊き  
鶏白湯鍋  
Chicken Hot Pot

398

### Shabu Shabu

USプライムビーフしゃぶしゃぶ  
美國特級牛肉涮涮鍋  
US Prime Beef Shabu Shabu Hot Pot

498

飛騨牛しゃぶしゃぶ  
飛騨和牛涮涮鍋  
Hida Wagyu Shabu Shabu Hot Pot

880

水菜、人参、椎茸、長葱、エノキ、豆腐付き  
每款皆配 水菜、蘿蔔、香菇、葱、金針菇、豆腐  
Each comes with mizuna leaves, carrot, shiitake mushroom,  
scallion, enoki mushroom, tofu

### Sukiyaki

USプライムビーフすき焼き  
美國特級牛肉壽喜燒  
US Prime Beef Sukiyaki Hot Pot

498

飛騨牛すき焼き  
飛騨和牛壽喜燒  
Hida Wagyu Sukiyaki Hot Pot

880

白菜、人参、ごぼう、エノキ、水菜、椎茸、豆腐付き  
每款皆配 白菜、蘿蔔、葱、芋、牛蒡、金針菇、水菜、香菇、豆腐  
Each comes with white cabbage, carrot, scallion, burdock,  
enoki mushroom, mizuna leaves, shiitake mushroom, tofu



米食舞

R I C E · N O O D L E S



## Rice & Noodles

### 北海道産ずわい蟹の冷製トマトスープそうめん

北海道松葉蟹 三文魚籽 凍番茄 湯葉 蕎麦  
Cold Somen Noodle in Tomato Soup with Hokkaido  
Snow Crab Meat & Salmon Roe

380

### ステーキ重 (USプライムビーフ / 飛騨和牛)

重箱牛乳飯 (美国特級牛肉 / 飛騨和牛)  
Jubako Grilled Beef Steak on Rice  
(US Prime Beef / Hida Wagyu)

230 / 580

北海道産ずわい蟹の冷製トマトスープそうめん  
北海道松葉蟹 三文魚籽 凍番茄 湯葉 蕎麦

168

### ステーキ重 (USプライムビーフ / 飛騨和牛)

重箱牛乳飯 (美国特級牛肉 / 飛騨和牛)  
Jubako Grilled Beef Steak on Rice  
(US Prime Beef / Hida Wagyu)

230 / 580

### 牛肉稲庭うどん / 牛肉そば (USプライムビーフ / 飛騨和牛)

牛肉稲庭烏冬 / 牛肉蕎麦麵 (美国特級牛肉 / 飛騨和牛)  
Beef Inanwa Udon in Soup / Beef Soba Noodle in Soup  
(US Prime Beef / Hida Wagyu)

180 / 428

### 天井

什錦天婦羅飯  
Deluxe Assorted Tempura on Rice

480

### 鯛そば

鯛魚拉麵  
Sea Bream Ramen

148

### うな重

重箱鰻魚飯  
Jubako Grilled Eel on Rice

350



お  
腕

PEOS

## Soup

青海苔の味噌汁  
 青海苔味噌湯  
 Miso Soup with Green Seaweed

35

なめこの赤出汁  
 滑菇赤味噌湯  
 Red Miso Soup with Nameko Mushroom

40

蛤のお吸い物  
 清酒大蛸清湯  
 Steamed Clam Clear Soup with Sake

78

海鮮土瓶蒸し  
 土瓶海鮮湯  
 Steamed Seafood Broth in Claypot

98







飲  
み  
物

B  
E  
V  
E  
R  
A  
G  
E



## Beverage

### Beer

Suntory Gold Draught	R / 65	L / 85
Sapporo (Lager)		70
Coedo (IPA)		85

### Soft Drink

Coke / Coke Light / Sprite		45
Mitsuya (Non-alcoholic Cider)		65
Story Zero		70
Summer Berries / Citrus		
Wilkinson		60
Tonic / Soda		
Fever-Tree		60
Tonic / Ginger Beer		
Yamazaki		60
Premium Soda		

### Coffee & Tea

Espresso	S / 35	D / 42
Coffee		35
Iced Coffee		35
Cappuccino / Latte		42
Iced Oolong Tea		35

### Wine

House Wine by glass	98
Red / White	

### Sake

House Sake (300ml)	280
--------------------	-----

### Juices

Orange / Grapefruit / Pineapple	60
Cranberry / Tomato / Apple	55

### Water

	130ml	750ml
O Muse Aristocratic	50	80
Still / Sparkling		

Corkage: \$300. Cask charge: \$200

サービス料として別途10%頂戴致します 另收加一服務費 10% service charge applies.

