

Kakikkoshoten

かきっこ商店

TEL 03-5327-8779

2-2-5, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 4:00pm-2:00am

Irregular Holidays

Cash Only

My Recommended Sake!! 俺のおススメ日本酒!!

1. 町田酒造 (グラス/群馬) (Machida Shuzo (Glass / Gunma)) ¥ 600
 2. 写楽 (グラス/福島) (Sharaku (Glass / Fukushima)) ¥ 600
 3. 亀泉 (グラス/高知) (Kameizumi (Glass / Kochi)) ¥ 600
 4. 白鴻 (グラス/広島) (Hakuko (Glass / Hiroshima)) ¥ 550
 5. 長陽福娘 (グラス/山口) (Choyo Fukumusume (Glass / Yamaguchi)) ¥ 600
 6. 水芭蕉 (グラス/群馬) (Mizubasho (Glass / Gunma)) ¥ 600
- 瀬祭 (山口) 発泡にごりスパークリング (Dassai (Yamaguchi) Crowdy Sparkling)
7. 磨き 三割九分 (360ml ボトル) Migaki Sanwari Kubu (Made from 39 Percent Polished Rice (360ml Bottle)) ¥ 2980
 8. 磨き 50 (360ml ボトル) Migaki Goju (Made from 50 Percent Polished Rice (360ml Bottle)) ¥ 1980

Recommended Dishes オススメ (changes from day to day)

Sashimi 刺身

10. 盛合せ 1人前 Moriawase (Assorted Sashimi (for 1 Person)) ¥ 1200
11. ボタンエビ Botan Ebi (Botan Shrimp) ¥ 400
12. ミズタコ Mizutako (North Pacific Giant Octopus) ¥ 450
13. 鯛の昆布炙 Tai No Kobujime (Sea Bream Marinated with Kombu Kelp) ¥ 480
14. マグロ Maguro (Tuna) ¥ 550
15. メカジキ Mekajiki (Swordfish) ¥ 400

Other Recommended Dishes その他オススメ

12. 明太子炙り Mentaiko Aburi (Seared Spicy Cod Roe) ... ¥ 450
13. 親鳥の燻製 Oyadori No Kunsei (Smoked Chicken) ¥ 420
14. アジフライ Aji Fry (Deep-Fried Horse Mackerel) ¥ 480
15. タコ天 Takoten (Octopus Tempura) ¥ 480
16. エビときのこのアヒージョ Ebi To Kinoko No Ajillo (Shrimp and Mushrooms Ajillo) ¥ 480
17. 牡蠣と平目のアクアパッツァ Kaki To Hirame No Acqua Pazza (Oysters and Flounder Acqua Pazza) ¥ 580
18. 伊勢海老のソテー Iseebi No Saute (Sauteed Lobster) ¥ 480
19. チキン南蛮 Chicken Namban (Fried Chicken with Tartar Sauce) ¥ 480
20. カレードリア Curry Doria (Curried Rice Casserole) ¥ 550
21. コーネ炙り丼 Kone Aburi Don (Seared Beef Brisket Rice Bowl) ¥ 580

All You Can Drink 飲み放題

22. 贅沢全て飲み放題プラン Zeitaku Subete Nomihodai Plan (Lavish All-You-Can-Drink Course) ¥ 2580 (全てのメニュー表にあるお酒が飲めます お席 120分、ラストオーダー 90分) (You can order from all drinks of this menu. For 120 minutes, last call is 90 minutes.)
23. ノーマル飲み放題プラン Normal Nomihodai Plan (Regular All-You-Can-Drink Course) ¥ 1280 (ドリンクメニュー全て飲み放題) (You can order from Drink Menu listed on the right side and the reverse side.)
24. Soft Drink 飲み放題! Soft Drink Nomihodai (Soft Drinks All-You-Can-Drink Course) ¥ 680 (ソフトドリンク全て飲めます) (You can order from Soft Drinks listed on the reverse side.)

Drink Menu ドリンクメニュー Beers ビール ¥380

25. サントリーモルツ (Suntory Malts)
26. シャンディーガフ (Shandy Gaff)
27. レッドアイ (Red Eye)

Highballs ハイボール ¥280

28. 角ハイボール (Kaku Highball)
29. コークハイボール (Coke Highball)
30. ジンジャーハイボール (Ginger Highball)

Chu High チューハイ ¥480

31. レモン (Lemon)
32. ライム (Lime)
33. トマト (Tomato)
34. 柚子 Yuzu (Yuzu Citron)
35. メロン (Melon)
36. カルピス (Calpis) (チューハイはウォッカで作らせていただきます) (We make Chu-High from Vodka)

Liqueur Cocktails リキュールカクテル ¥480

37. カシス (Cassis)
38. ピーチ (Peach)
39. バナナ (Banana)
40. 抹茶 (Matcha)
41. ライチ (Litchee)
42. カルーア (Kahlua)
43. マリブ (Malibu)
44. 巨峰 Kyoho (Grape)
45. カンパリ (Campari) (ソフトドリンクから割り物を選んで下さい) (Please choose drink mixer from Soft Drinks listed on the reverse side.)

<Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

<Ingredients/Taste>

- | | | | | |
|---------|------|---------|----------------|-------|
| Chicken | Pork | Seafood | Vegetables | Flour |
| Beef | Fish | Egg | Dairy Products | Spicy |

協力: なみじゃない、杉並! 中央線あるある PROJECT

f EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

Wines ワイン ¥450

46. グラスワイン (赤・白) (Glass of Wine (Red / White))
47. フルボトルワイン (赤・白・スパークリング)
(Bottle of Wine (Red / White / Sparkling))

Wines Cocktails ワインカクテル ¥450

48. キティー (Kitty)
49. カーディナル (Cardinal)
50. オペレーター (Operator)
51. キール (Kir)

Fruit Wine 果実酒 ¥480

- (on the Rocks / with Water / with Soda)
52. 南高梅酒 Nanko Umeshu (Nanko Plum Wine)
53. 蜂蜜梅酒 Hachimitsu Umeshu (Honey Plum Wine)
54. 広島ネーブルオレンジ (Hiroshima Navel Orange)

Soft Drinks ソフトドリンク ¥250

55. ウーロン茶 Oolong Cha (Oolong Tea)
56. 緑茶 Ryokucha (Green Tea)
57. 炭酸水 Tansansui (Carbonated Water)
58. コーラ Cola (Coke)
59. トニックウォーター (Tonic Water)
60. グレープフルーツ (Grapefruit)
61. ジンジャーエール (Ginger Ale)
62. オレンジ (Orange Juice)
63. トマト (Tomato Juice)
64. 牛乳 Gyunyu (Milk)
65. カルピス (Calpis)

Raw Oysters 生カキ

66. 北海道仙鳳趾産生カキ (原価 309 円)
Hokkaido Senposhi San Nama Kaki
(Oyster from Senposhi, Hokkaido Pref. (309 Yen Cost)) ¥ 409 🍷
67. 岩手県赤崎産生カキ (原価 223 円)
Iwateken Akasaki San Namakaki
(Oyster from Akasaki, Iwate Pref. (223 Yen Cost)) ¥ 323 🍷
68. 生カキセット Namakaki Set (Raw Oysters Set) ¥ 700 🍷
69. かきっこ焼き (3 ケ 1set) Kakikko Yaki
(Grilled Oysters (3 Pcs)) ¥ 580 🍷
70. 広島県産殻付き焼き牡蠣 1 ケ
Hiroshimakensan Karatsuki Yakigaki
(Grilled Oyster on the shell from Hiroshima Pref. (1Pc)) ¥ 198 🍷

Appetizers 早いもの

71. 酢牡蠣 Sugaki (Vinegared Oyster) ¥ 320 🍷
72. 牡蠣ポン酢 Kaki Ponzu (Oyster with Ponzu Sauce) ¥ 320 🍷
73. 牡蠣の燻製 オリーブオイル漬け Kaki No Kunsei
(Smoked Oyster in Olive Oil) ¥ 360 🍷
74. 牡蠣の佃煮 Kaki No Tsukudani
(Oyster Boiled in Soy Sauce) ¥ 320 🍷
75. 牡蠣の茶碗蒸し Kaki No Chawanmushi
(Oyster Egg Custard) ¥ 360 🍷


Deep-Fried Dishes 揚げもの

76. カキフライ 3 ケ Kaki Fry (Deep-Fried Oysters (3 Pcs)) ¥ 360 🍷
77. 牡蠣とちよこっと野菜の天麩羅盛り合わせ
Kaki To Chokotto Yasai No Tempura
(Oyster and Several Vegetable Tempura Platter) ¥ 420 🍷🌿

Grilled Dishes 焼きもの

78. 牡蠣のグラタン Kaki No Gratin (Oyster Gratin) ¥ 480 🍷🍴
79. 牡蠣と野菜のホイル包み Kaki To Yasai No Foil Tsunami
(Foil-Grilled Oysters and Vegetables) ¥ 480 🍷🌿
80. 牡蠣の朴葉味噌焼き Kaki No Hoba Misoyaki
(Grilled Oysters with Miso on a Hoba Leaf) ¥ 520 🍷🌿
81. 牡蠣と旬野菜のバターソテー Kaki To Shun Yasai No Butter Saute
(Butter Sauteed Oysters and Seasonal Vegetables) ¥ 480 🍷🌿🍴

the Last Course めもの

82. 牡蠣の炊き込み御飯 Kaki No Takikomi Gohan
(Oysters Cooked Rice) ¥ 580 🍷
(約 30 分位お時間いただきます。でもうまいです。)
(It will take about 30 Minutes, but it's delicious.)
83. 店長高木の牡蠣チャーハン Kaki Chahan
(Oyster Fried Rice by Takagi Store Manager) ¥ 480 🍷
84. 牡蠣ときのこのクリームパスタ Kaki To Kinoko No Cream Pasta
(Oyster and Mushroom Cream Pasta) ¥ 580 🍷🍴🌿
85. 牡蠣とベーコンのペペロンチーノ Kaki To Bacon No Peperoncino
(Agljo, Olio e Peperoncino with Oyster and Bacon) ¥ 580 🍷🌿🍴


Appetizers はやいもの

86. 本日の酢のもの Honjitsu No Sunomono
(Today's Vinegared Food) ¥ 280 🌿
87. 青菜のおひたし Aona No Ohitashi (Boiled Leafy Greens) ¥ 280 🌿
88. 山いもの短冊 Yamaimo No Tanzaku (Shredded Yam) ¥ 280 🌿

89. 鶏皮のパリパリせんべい Torikawa No Paripari Sembei
(Crispy Fried Chicken Skin) ¥ 280 🐔
90. 白センマイポン酢 Shiro Senmai Ponzu
(Beef Third Stomach with Ponzu) ¥ 380 🐮
91. クリームチーズの西京味噌漬
Cream Cheese No Saikyo Miso Zuke (Cream Cheese Pickled with
Saikyo Miso) ¥ 380 🍴
92. スマイル (∩o∩)38 円!! (笑)
(Smile :) 38 Yen! (haha)) ¥ 38

Salads サラダ

93. 広島名物!! 和牛コーネ炙りサラダ Wagyu Kone Aburi Salad
(Hiroshima Specialty!! Broiled Beef Brisket Salad) ¥ 480 🐮🌿
94. 日替わりで和風気分サラダ Wafu Kibun Salad
(Today's Japanese-Style Salad) ¥ 380 🌿
95. 豚の生ミミガーサラダ Buta No Nama Mimiga Salad
(Raw Pork Ear Salad) ¥ 380 🐮🌿

Fish Dishes お魚

96. 海鮮ユッケ Kaisen Yukke (Seafood Tartare) ¥ 380 🍷🍴
97. 本日のオイルサーディン Honjitsu No Oil Sardine
(Today's Oil Sardine) ¥ 320 🐟
98. 鯛のあら炊き Tai No Aradaki
(Simmered Sea Bream Head and Skin-on Meat.) ¥ 480 🐟
99. エビチリマヨネーズ Ebi Chili Mayonnaise
(Stir-Fried Shrimp with Chili Sauce and Mayonnaise) ¥ 480 🍷🍴

Meat Dishes 肉

100. 牛すじ味噌煮込み Gyusuji Nikomi
(Beef Tendon Miso Stew) ¥ 380 🐮
101. 広島!! 和牛コーネのあれ Wagyu Kone No Are
(Hiroshima-Style Beef Brisket) ¥ 460 🐮
102. 鶏の唐揚げ Tori No Karaage (Fried Chicken) ¥ 320 🐔
103. 鶏肉とちよこっと野菜の天麩羅盛り合わせ
Toriniku To Chokotto Yasai No Tempura
(Chicken and Several Vegetables Tempura Platter) ¥ 420 🐔🌿

the Last Course めもの

104. 牛テール雑炊 Gyu Tail Zosui (Beef Tail Rice Soup) ¥ 480 🐮
105. カレーライス Curry Rice (Curry and Rice) ¥ 480
106. バニラアイス Vanilla Ice (Vanilla Ice Cream) ¥ 180 🍴
(お一人様につきフードメニュー 4 品以上ご注文の方は無料!!)
(If you order more than 4 dishes per person, we offer vanilla ice
cream free!!)