

GIFT 食堂 GIFT Shokudou

TEL 03-5913-7781

1-34-12 Asagaya-Minami, Suginami-ku

17:30-23:30

Saturday.Sunday.Holiday 16:00-23:00

All prices are tax included. 表示価格はすべて税込です

Food Menu

Recommended Dishes Gift 食堂のオススメ

Dried fishes were sent directly from Atami

熱海直送魚の干物



1. 鯖の塩干し / 味醂干し (どちらか選んでください)
(Salted Dried Mackerel / Mirin (Sweet Sake) Marinated Dried Mackerel (Please Choose One)) ¥680
2. あじの開き (Cut-opened Horse Mackerel) ¥580
3. 秋刀魚の塩干し / 味醂干し (どちらか選んでください)
(Salted Dried Pike / Mirin Marinated Dried Pike (Please Choose One)) ¥680
4. からすがれいの味醂干し
(Mirin Marinated Karasugarei (Flounder)) ¥680

Western-Style Oden 洋風おでん

5. 洋風おでん盛り合わせ三種
(Assorted Three Kinds of Western-Style Oden) ¥580



Fragrant Porcini Mushrooms Cream Sauce

薫るポルチーニ茸のクリームソース

6. トロトロに煮込んだ大根
(Tender Simmered Daikon Radish) ¥180 
7. 一口サイズのフエットチーネ (Bite-Sized Fettuccine) ¥280 

Mushroom Demi-Glace Sauce


コク旨キノコたっぷりのデミグラスソース

8. しみしみ玉子 (Marinated Boiled Egg) ¥180 
9. ジューシー肉しゅうまい(2個)
(Juicy Steamed Meat Dumpling (2Pcs)) ¥380 



Yuzu Kosho

(Yuzu Citron and Green Pepper Paste) Thio Sauce

柚子胡椒餡

10. 一口がんと (Bite-Sized Deep-Fried Tofu Cake) ¥180
11. 茨城県産美味豚バラ肉
(Delicious Pork Belly from Ibaraki Pref.) ¥380 




Cheddar Cream Sauce チェダークリームソース



12. 鶏軟骨入り豆腐つくね
(Chicken Cartilage and Tofu Meatball) ¥280 
13. パリッとソーセージ (Crispy Sausage) ¥280 

Appetizers おつまみ




14. 熱々肉じゃがグラタン
(Piping Hot Meat and Potatoes Gratin) ¥580    
15. 手仕込みのきゅうりの漬物
(Homemade Cucumber Pickles) ¥380 
16. えんがわユツケ (Engawa (The Flounder Fin) Tartar) ¥680 
17. たっぶり葱のまぐろのたたき
(Chopped Tuna and Green Onion) ¥680  
18. 枝豆のペペロンチーノ風味
(Peperoncino Flavored Green Soybeans) ¥480 
19. 茄子の揚げ出し葱あんかけ
(Deep-fried Eggplant with Onion Sauce) ¥580 
20. 自家製ぶた味噌きゅうり
(Cucumber with Homemade Pork Miso) ¥480  
21. 姫竹の青唐味噌あえ
(Bambooshoot Dressed with Green Pepper Miso) ¥480  
22. シリが香る長いもスティック (Yum Stick with Perilla) ¥480 
23. とろとろカマンベールチーズのベーコン巻き
(Bacon and Camembert Roll Ups) ¥980  
24. ぼんじりポンズ (Chicken Tail with Ponzu Sauce) ¥480 

Ripe Tomato Sauce 完熟トマトソース





25. アボカドとクリームチーズの冷製トマトソース
(Avocado and Cream Cheese with Cold Tomato Sauce) ¥480  
26. Giftのコロケットマトソース添え
(Croquette Served With Tomato Sauce) ¥580 

27. アボカドとチェダーチーズとトマトソースのオーブン焼き
(Oven Baked Avocado, Cheddar Cheese, and Tomato Sauce) ¥580  






Meat Dishes 肉料理

28. 厚切り豚ロースの西京ステーキ
(Miso Marinated Thick Cut Pork Loin Steak) ¥880 
29. コシヨウと秘伝のタシが決め手の手羽先唐揚げ
(Deep-Fried Chicken Wings with Pepper and Secret Sauce) ¥580 
30. 地鶏もも肉のパリパリ焼き 特製梅かつおソース
(Crispy Grilled Chicken Thigh with Special Pickled Plum and Bonito Sauce) ¥680 


Vegetable Dishes 野菜

31. 本日の炙り焼き野菜盛り合わせ三種
(Three Kinds Roasted Vegetable Platter) ¥580 
32. 本日の野菜のさっと煮 (Quickly Boiled Vegetables) ... ¥480 
33. サラダ菜と厚切りベーコンの旨塩ドレッシングサラダ (Lettuce and Thick Slice Bacon Salad with Tasty Salt Dressing) ¥680  

Rice / Noodles 飯

34. 茨城産美味豚の特製あんかけ丼
(Delicious Pork Rice Bowl Topped with Special Thick Sauce) ¥780 
35. ツナとホウレン草のクリームソースフエットチーネ
(Tuna and Spinach Cream Sauce Fettuccine) ¥580    

Dessert デザート

36. 日本酒入りトロツと自家製チョコムース
(Homemade Smooth Chocolate Mousse Contains Sake) ¥480 

<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

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO

Drink Menu

Beer ビール

- 37. ハートランド(生・グラス/一口サイズ)
(Heartland (Draft Glass / Tasting-size)) ¥580 / 380
- 38. じゃばらビール(グラス) (Jabara Beer (Glass)) ¥680
- 39. シヤンデイガフ(グラス) (Shandy Gaff (Glass)) ¥680
- 40. レッドアイ(グラス) (Red Eye (Glass)) ¥680
- 41. ヴェリタスブロイ(ノンアルコール・グラス)
(VERITASBRÄU (Non-Alcoholic Glass)) ¥480

Sake Sour 日本酒サワー

- 42. ワイルドサイドサワー(三芳菊+炭酸)
(Wild Side Sour (Miyoshikiku + Soda)) ¥580

Sour and Cocktails サワー・カクテルなど

- 43. ハイボール(グラス) (High Ball (Glass)) ¥480
- 44. ジンジャーハイボール(辛口・グラス)
(Ginger High Ball (Dry, Glass)) ¥580
- 45. ウーロンハイ(グラス) (Oolong High (Glass)) ¥480
- 46. トマトハイ(グラス) (Tomatohai (Glass)) ¥480
- 47. 豆乳ハイ(グラス) (Soy Milk High (Glass)) ¥480
- 48. カシス(グラス)(オレンジ/ソーダ)
(Cassis(Glass)(Orange / Soda)) ¥480
- 49. デイタ(グラス)(オレンジ/ソーダ)
(Dita(Glass)(Orange / Soda)) ¥480
- 50. カルーアミルク(グラス) (Kahlua Milk (Glass)) ¥480
- 51. 本格ソルトレモンサワー(グラス)
(Salty Lemon Sour (Glass)) ¥480

Fruit Wine 果実酒

- 52. 越乃景虎 梅酒(新潟・ロック)
(Koshinokagetora Plum Wine (Niigata, on the Rock)) ¥580
- 53. 梅乃宿 あらごし桃酒(ロック)
(Umenoyado Coarsely-strained Peach Wine (on the Rock)) ¥680

※ソーダ割り+100円 ※ with Soda +100 Yen

Seasonal Fruit Sangria

旬のフルーツを漬けた変わりサングリア

- 54. ジャパニーズサングリア(ロック)
(Japanese Sangria (on the Rock)) ¥580
- ※ソーダ割り+100円 ※ Soda +100 Yen
- 55. フレッシュフルーツハイボール (Fresh Fruit High Ball) ¥580

Shochu 焼酎

- 56. 黒伊佐錦(芋・ロック)
(Kuroisanishiki (Sweet Potato, on the Rock)) ¥580
- 57. 松井の干し芋(鳥取・ロック)
(Matsui No Hoshiimo (Tottori, on the Rock)) ¥580
- 58. 樽熟成 江戸桜(麦・ロック)
(Edosakura, Barrel Aging (Barley, on the Rock)) ¥580
- ※ソーダ割り+100円 ※ Soda +100 Yen

Wine ワイン

- 59. グラスワイン(赤/白) (Glass Wine (Red / White)) ¥480
- 60. ボトルワイン(赤/白) (Bottle Wine (Red / White)) ¥2980

Soft Drinks ソフトドリンク

- 61. ウーロン茶 (Oolong Tea) ¥380
- 62. ジンジャーエール(辛口) (Ginger Ale (Dry)) ¥380
- 63. オレンジジュース (Orange Juice) ¥380

Sake 日本酒

4 匁≒70ml、8 匁≒140ml
(4 Momme ≒ 70ml or 8 Momme ≒ 140ml)

※8 匁は 4 匁の倍の価格でご提供します。
(※ 140ml has double the prices of 70ml.)

- 64. 三芳菊 純米 日本晴 無濾過 生原酒 しぼりたて 直汲み(徳島)
(Miyoshikiku (Tokushima)) ¥480 (70ml)
- 65. 三連星(黒) 純米 生原酒(滋賀)
(Sanrensei Kuro (Shiga)) ¥480 (70ml)
- 66. 天の戸 生もと純米 美山錦 無濾過生原酒(秋田)
(Amanoto (Akita)) ¥480 (70ml)
- 67. 岡部 純米吟醸 うすにごり 無濾過生原酒(茨城)
(Okabe (Ibaraki)) ¥480 (70ml)
- 68. 流輝 純米吟醸 無濾過生 山田錦 9号(群馬)
(Ruka (Gunma)) ¥580 (70ml)

- 69. 讃美 純米吟醸 無濾過生詰 原酒(香川)
(Sanbi (Kagawa)) ¥580 (70ml)
- 70. 鍋島 特別純米酒 生酒(嵯峨)
(Nabeshima (Saga)) ¥680 (70ml)
- 71. 豊潤 辛口 純米酒(大分) (Hojun (Oita)) ¥280 (70ml)
- 72. 大山 辛口 純米酒(山形)
(Oyama (Yamagata)) ¥880 (180ml)
- 73. 美丈夫 しゅわっ!! 500ml(高知)
(Bijofu Shuwa!! 500ml (Kochi)) ¥2480 (Bottle)
- 74. 萩の鶴 裏ブレンド(宮城)
(Hagi No Tsuru (Miyagi)) ¥280 (70ml)
- 75. 鷹来屋五代目 手造り糟搾り 本醸造 辛口(大分)
(Takakiya Godaime (Oita)) ¥280 (70ml)
- 76. 車坂 魚に合う吟醸酒(和歌山)
(Kurumazaka (Wakayama)) ¥380 (70ml)
- 77. 風の森 純米しぼり華 秋津穂 生原酒(奈良)
(Kaze No Mori (Nara)) ¥380 (70ml)
- 78. 信濃鶴 純米 無濾過生原酒(長野)
(Shinano Tsuru (Nagano)) ¥380 (70ml)
- 79. 菊鷹〜比翼〜 山廃 本醸造 無濾過生酒(愛知)
(Kikutaka (Aichi)) ¥480 (70ml)
- 80. 笑四季 特別純米 生原酒 白ラベル Sensation4(滋賀)
(Emishiki (Shiga)) ¥480 (70ml)
- 81. 作 玄乃智 純米(三重)
(Zaku Gen No Tomo (Mie)) ¥480 (70ml)
- 82. 鳳凰美田 純米吟醸 無濾過生酒(栃木)
(Houou Biden (Tochigi)) ¥480 (70ml)

<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

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO