

Restaurant MU

TEL 03-3317-7278

1-47-7, Asagaya-Minami, Suginami-ku

Open: 11:30am-2:00pm/6:00pm-11:30pm [Mon-Fri]
6:00pm-11:30pm [Sat-Sun]

Closed Wednesdays

Credit Cards Accepted

フードメニュー (Food Menu)

前菜・サラダ - Apperizers/Salads

- 1. 前菜の盛合せ (3 種) (Appetizer sampler (3 Kinds)) ¥ 1200
- 2. 前菜の盛合せ (5 種) (Appetizer sampler (5 Kinds)) ¥ 1600
- 3. 本日の鮮魚のマリネ (Today's marinated fish) ¥ 1100
- 4. ルッコラとペコリーノ、ベーコンのクレスペル
(Savory crepe with Arugula, Pecorino and Bacon) ¥ 1000
- 5. カプリ風サラダ (Caprese salad) ¥ 950
- 6. サラダスタジオーネ (Seasonal salad) ¥ 900
- 7. 新鮮野菜の炭火焼 アンチョビとオリーブのサルサ
(Grilled vegetables with anchovy and olive dip) ¥ 1200
- 8. アフェタートミスト (Uncooked ham sampler) ¥ 1600
- 9. 本日のチーズ (Today's cheese) ¥ ask

パスタ・リゾット - Pasta/Risotto

- 10. スモークモッツアレラとフレッシュトマトのスパゲッティ
(Spaghettini with smoked mozzarella and fresh tomatoes) ¥ 1100
- 11. イワシと大根 ボツタルガのアーリオオーリオリングイネ
(Gralic oil Linguine with Sardines, Daikon-radish and Botargo)
..... ¥ 1200
- 12. 牛ホホ肉の赤ワイン煮 パルパデッレ
(Pappardelle with Red wine braised beef cheek) ¥ 1300
- 13. 海老と木の子のトマトクリーム フェットチーネ (Tomato
cream sauce Fettuccine with Shrimps and Mushrooms) ¥ 1300
- 14. フォアグラと空豆のリゾット
(Risotto with Foie gras and Broad beans) ¥ 1500

メイン - Main Dishes

- 15. 本日の鮮魚 お好みの調理法で
(Today's fish / Various preparation as you like) ¥ ask
- 16. 群馬県産こだわり豚肩ロース炭火焼き
(Grilled Pork chuck) ¥ 1800
- 17. タスマニア産 仔羊背肉炭火焼き
(Grilled Lamb lack) ¥ 2000
- 18. 和牛イチボ炭火焼き タリアータ
(Grilled Japanese beef rump slices) ¥ 2500
- 19. 本日のパン盛り合わせ (Dinner rolls sampler) ¥ 300

デザート - Dessert

- 20. ティラミス (Tiramisu) ¥ 550
- 21. クレームキャラメル (Crème Caramel) ¥ 550

ドリンクメニュー (Drink Menu)

スパークリングワイン - Sparkling Wine

- 22. ラ・ジャラ・プロセッコ (ボトル)
(LA JARA PROSECCO (Bottle)) ¥ 4500
- 23. ラ・ジャラ・プロセッコ (グラス) (Glass) ¥ 850

白ワイン - White Wine

- 24. レ・タンヌ・オクシタン・ソヴィニオン・ブラン
(Les Tannes en Occitanie Sauvignon Blanc) ¥ 3100
- 25. パヌール・シャルドネ・オーク・エイジド
(Panul Chardonnay Reserve Oak Aged) ¥ 3800
- 26. ドメーヌ・デュ・マージュ (ボトル)
(Domaine du Mage (Bottle)) ¥ 3800
- 27. ドメーヌ・デュ・マージュ (グラス) (Glass) ¥ 700
- 28. シャトー・ローザン・デスパージュ・ブラン (ボトル)
(Chateau Rauzan Despagne Reserve Blanc (Bottle)) ¥ 4500
- 29. シャトー・ローザン・デスパージュ・ブラン (グラス)
(Glass) ¥ 850
- 30. ジャン・クロード・ボワセ・マコンイジェ・シャトー・ロンドン
(Jean Claude Boisset Macon-Ige Chateau London) ¥ 4800
- 31. メッツアコ罗纳・ピノ・グリージョ・リゼルヴァ
(Mezzacorona Pinot Grigio Riserva) ¥ 5000
- 32. ペドロンチェリー・シャルドネ (ボトル)
(Pedroncelli Chardonnay (Bottle)) ¥ 5500
- 33. ペドロンチェリー・シャルドネ (グラス) (Glass) ¥ 950

赤ワイン - Red Wines

- 34. リンカーン・エステイト・カベルネソーヴィニオン
(Lincoln Estate Wines Lincoln Estate Cabernet Sauvignon) ¥ 3100
- 35. スティムソン・エステイト・セラーズ・メルロー (ボトル)
(Stimson Estate Cellars Merlot (Bottle)) ¥ 3800
- 36. スティムソン・エステイト・セラーズ・メルロー (グラス)
(Glass) ¥ 700
- 37. カテナ・アラモス・ピノ・ノワール
(CATENA ALAMOS PINOT NOIR) ¥ 4800

ビール - Beers

- 38. 生ビール (Draft beer) ¥ 650
- 39. モレッティ (Moretti) ¥ 750
- 40. ペローニ・ナストロアズーロ (Peroni Nastro Azzurro) ¥ 900
- 41. キリンフリー (Kirin Free (Non-alcohol beer)) ¥ 550

アルコール - Alcohol

- 42. サンダリア (Sangria) ¥ 650
- 43. キール (Kir) ¥ 650
- 44. レモンチェットロ (Limoncello) ¥ 500
- 45. グラッパ (Grappa) ¥ 850
- 46. ラム (Rum) ¥ 850

ソフトドリンク - Soft Drinks

- 47. オレンジジュース (Orange juice) ¥ 400
- 48. コカコーラ (Coca Cola) ¥ 450
- 49. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juince) ¥ 500
- 50. ウーロン茶 (Oolong tea) ¥ 400
- 51. サンペレグリーノ (ガス入) (Sanpellegrino (Gas)) ¥ 800

コーヒー・紅茶 - Coffees/Teas

- 52. コーヒー (Coffees) ¥ 500
- 53. エスプレッソ (Espresso) ¥ 450
- 54. カフェラテ (Caffe latte) ¥ 550
- 55. カプチーノ (Cappuccino) ¥ 600
- 56. 紅茶 (Tea) ¥ 500

<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