

百瀬食堂 Momose Shokudou

TEL 03-6795-8003

2F-1-13-9 Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:00-15:00 LO14:30

18:00-22:00 LO21:30

Closed Tuesday

DRINK MENU

Wine ワイン

1. ハウスワイン モンテス(チリ) 白・赤 グラス / ボトル
(House Wine Montes (Chile) White or Red Glass / Bottle) ¥600/3000
2. 日本ワイン 白・赤 グラス / ボトル
(Japanese Wine White or Red Glass / Bottle) ¥600/3000

Sparkling Wine スパークリング

3. CAVA ラロスカ(スペイン)グラス / ボトル
(Cava La Rosca (Spain) Glass / Bottle) ¥700/3200
4. 日本スパークリング ボトル(Jasmine Sparkling Bottle) ¥4500 ~

Champagne シャンパン

5. モエエ シャンドン ブリュット(フランス)ボトル
(Moet & Chandon Brut (France) Bottle) ¥2000

Draft Beer 生ビール

6. サントリープレミアムモルツ 香るエール レギュラー / ハーフ
(Suntory Premium Malt's 'Kaoru Ale' Regular / Half) ¥600/300

Sake 日本酒

7. 純米吟醸 第六(長野) シェフの兄とその仲間が作ったお米でできたお酒。キリッとした芳醇な香りです。
(Junmai Ginjo Dairoku (Nagano) The sake made of rice that made by the chef's elder brother and his fellow. It has a sharp and rich aroma.) ¥800

8. 風の森(奈良) 無濾過無加水 生酒
(Kaze No Mori (Nara) Unfiltered Non-Hydrolyzed Pure Sake) ¥700

9. 世は満続(栃木) 丁寧に熟成させた酒の旨さ
(Yo Wa Manzoku (Tochigi) Carefully Aged Sake) ¥800

Le Sake Erotique (Obuse Winery)

ソガルサケエロティック生酏 (小布施ワイナリー)

This sake was made in a classical way using microbes. And it's made from the yeast of Meiji era, Taisho era, or Showa era.

明治・大正・昭和の酵母を復活し、自然界の微生物を使った全量古典生酏造りです

10. ヌメロアン 1号酵母(明治36年)
(Numero Un (Meiji 36)) ¥1100
11. トロワ 3号酵母(大正3年)
(Trois (Taisho 3)) ¥1100
12. ヌメロシス 6号酵母(昭和10年)
(Numero Six (Showa 10)) ¥1000

Other Liquor 其他のお酒

13. 知多(ウイスキー) S/W
(Chita (Whiskey) Single / Double) ¥800/1200
14. 白州(シングルモルトウイスキー) S/W
(Hakushu (Single Malt Whiskey) Single / Double) ... ¥800/1200
15. 三年番茶ハイ(水出し)
(Three Years Bancha Highball (Cold Brew)) ¥600
16. 自家製レモンサワー (Homemade Lemon Sour) ¥600
17. 自家製ジンジャーハイ (Homemade Ginger Highball) ¥600
18. 自家製酵素カクテル (Homemade Enzyme Cocktail) ¥1000

Soft Drinks ソフトドリンク

19. コーヒー (Coffee) ¥450
20. 水出しコーヒー (Cold Brew Coffee) ¥500
21. 紅茶(ポットサービス) (Tea (Serving with a Pot)) ¥600
22. 自家製ジンジャーエール HOT/ICE
(Homemade Ginger Ale Hot / Iced) ¥500
23. りんごジュース (Apple Juice) ¥600
24. 三年番茶 HOT/ICE (Three Years Bancha Hot / Iced) ¥500
25. 自家製酵素ジュース (Homemade Enzyme Juice) ¥800
26. 自家製レモンスカッシュ (Homemade Lemon Squash) ¥600

FOOD MENU

27. ポテトサラダ (Potato Salad) ¥600 
28. ピクルス (Pickles) ¥600 
29. みそ汁 (Miso Soup) ¥300
30. たまご焼 (Rolled Omelette) ¥700 
31. ほうれん草とベーコンのサラダ
(Spinach and Bacon Salad) ¥800  
32. スモークチキンともちとチーズの春巻
(Spring Roll (Smoked Chicken, Rice Cake, and Cheese)) ¥800   

33. 焼きホタテと豆腐とわかめの和えもの
(Sauce-dressed Grilled Scallops, Tofu, and Seaweed) ¥800 
34. クレソンとトマトとアボカドのサラダ
(Watercress, Tomato, and Avocado Salad) ¥900 
35. 絶品!!! 和牛ステーキ丼
(Amazing!!! Japanese Beef Steak Bowl) ¥2000 
36. 焼きおにぎり 1ヶ (Grilled Rice Ball (1 Pc)) ¥300

Dessert デザート

37. タルトタタンバニラアイス添え
(Tarte Tatin with Vanilla Icecream) ¥800 
38. タルトタタンバニラアイス添え(ハーフ)
(Tarte Tatin with Vanilla Icecream (Half)) ¥550 
39. 季節のデザート (Seasonal desserts) ¥600 ~

Weekday Service Lunch

平日ランチサービス

40. 本日の魚 or 肉 or 野菜と豆腐(小鉢・ご飯・みそ汁付)
(Today's Fish or Meat or Vegetable and Tofu (Small Bowl + Rice + Miso Soup)) ¥980   
41. 海鮮丼(みそ汁付) (Bowl of Sea Foods with Miso Soup) ¥1000  
42. アフタードリンク(コーヒー・三年番茶・りんごジュース)
(Soft Drinks for After Dinner (Coffee, Three Years Coarse Tea, Apple Juice)) ¥200

Today's Special (Example)

本日のスペシャル (例)

※Please see the Blackboard Menu.

※黒板メニューをご覧ください

43. 本日の魚 or 肉 or 野菜と豆腐
(Today's Fish or Meat or Vegetable and Tofu) ¥980   
44. 海鮮丼(みそ汁付) (Seafood Bowl (with Miso Soup)) ¥1400  
45. ごはんセット(ごはん + みそ汁 + 小鉢2品 + ドリンク)
(Rice Meal (Rice + Miso Soup + Small Bowl 2 Dishes + Drink)) ... ¥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