

Un Zero Un
101

TEL 03-5356-8529

1-28-9 Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open: 11:30am-2:00pm/5:00pm-1:00am(Mon-Fri)

11:30am-3:00pm/5:00pm-1:00am(Sat-Sun)

Closed: Tuesdays

Credit Cards Accepted

Prix Fixe Menu

1. A コース 全4品 (Course A 4 dishes) ¥3600

前菜 (野菜中心のオードブル&サラダ盛り合わせ)

(Cold Appetizer (Vegetables dish and Salad))

前菜2 (温かい前菜) (Warm Appetizer)

メイン お魚料理 or お肉料理 が選べます。

(Entree (choose from Fish or Meat))

(牛肉 300円、えぞしか 400円、仔羊、かも 500円UP)

(Beef +300yen, Yezo sika deer +400yen, Duck +500yen)

デザート&コーヒー (Dessert & Coffee)

(自家製パンがつきます。)(with Homemade Bread.)

2. B コース 全5品 B Course (Course B 5 dishes) ¥4800

前菜 (海鮮&野菜中心の豪華カルパッチョ)

(Cold Appetizer (Vegetables and Seadood Carpaccio))

前菜2 (温かい前菜) (Warm Appetizer)

お魚料理 (Entrée (Fish))

メイン お肉料理 選べます。

(Entrée (Meat) Choose from Meat Dishes)

デザート&コーヒー (Dessert & Coffee)

(自家製パンがつきます。)(with Homemade Bread.)

Casual / Side Dishes

3. ホームメイド ピクルス (Homemade Pickles) ... ¥420

4. クリーミー・コールスローサラダ

(Creamy Coleslaw) ¥420

5. かぼちゃサラダ クラッカー添え

Kabocha Salad Cracker Zoe

(Pumpkin Squash Salad with Crackers) ¥480

6. ラタトゥイユ (野菜のトマト煮)

(Ratatouille (Sauteed vegetables with Tomatoes)) ¥480

7. セミドライフルーツのラム酒漬け

Semi Dried Fruit No Rum Shu Zuke

(Rum-marinated Semi dried fruits) ¥380

8. その日のチーズ Sono Hi No Cheese

(A Cheese of the day) ¥360~

9. 完全オーガニック、放牧牛ブラータチーズのカプレーゼ

Hoboku Gyu Burrata Cheese

(Organic Caprese salad (Burrata cheese, tomatoes and

basil, seasoned with salt and olive oil)) ¥880

10. 旬野菜のクリュディテ (その日の野菜のシンプルサラダ)

Shun Yasai No Crudites

(Mix Salad (Used seasonal vegetables)) ¥680

11. キウイと生ハム、フランス産のフレッシュチーズ

Kiwi To Nama Ham France San No Fresh Cheese (French

fresh cheese with kiwi fruit and Uncooked hams) ... ¥780

12. トラウトサーモンのカルパッチョ 生ハム ジュレ

サラダ仕立て Trout Salmon No Carpaccio

(Trout Salmon salad style Carpaccio with Uncooked hams

and Gelatin) ¥840

13. グリルした旬野菜とすりおろしチーズ、生ハムとポー

チドエッグ Grill Shita Shun Yasai

(Grilled seasonal vegetables with shredded cheese,

Uncooked hams and poached egg) ¥780

14. アボカド、エビのタルタル風サラダ

Avocado, Ebi No Tartar Fu Salad

(Avocad and Shrimp Salad with Tartar style sauce) ¥690

15. グリーンサラダ、生ハム、チーズのシンプルサラダ

Green Salad (Simple Green salad with Uncooked hams

and cheese) ¥880

16. " もりもり" にぎやかサラダ Morimori Nigiyaka Salad

(Morimori Festive Salad) ¥980

Breads and Rice

17. 自家製パンの盛り合わせ (1人前)

Jikasei Pan No Moriwase (Homemade breads) ¥250

18. ライス (Rice) ¥100

Charcuterie Appetizers

テイクアウトできます。(We have to-go boxes)

19. イタリア産 プロシュート/生ハム

(Prosciutto / Uncooked hams) ¥680

20. イタリア産 高級サラミ (Itarian Salamis) ¥480

21. 自家製とりハム マスタード添え Tori Ham

(Homemade chicken ham with mustard) ¥480

22. 自家製とりレバーのなめらかペースト Tori Liver No

Nameraka Paste (Homemade chicken liver spread) ¥580

23. 超絶品 佐賀県酵素豚のロースハム

Saga Ken Koso Buta No Roast Ham

(Masterpiece Kousobuta (pork) Loin ham) ¥780

24. 自家製ブタのリエット Buta No Rillettes

(Homemade pork Rillettes) ¥680

25. お得! 肉の厚切りテリーヌ Niku No Atsugiri Terrine

(Big chunk Terrine) ¥820

26. コールドミートのミックスプレート

Cold Meat No Mixed Plate (Cold Meat Sampler) ¥1200

27. いわしのファルシー (詰め物) 香草パン粉焼き

Iwashi No farci (Roasted Stuffed Sardine with Herb

Panko (Bread crumbs)) ¥720

28. ごろごろ旬野菜のあたたかポトフ

(French style of Chunky seasonal vegetables stew

(Pot-au-feu)) ¥780

29. ベーコンとほうれん草のキッシュ Bacon To Horenso

No Quiche (Spinach and Bacon Quiche) ¥880

<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

30. ズワイガニといもの焼きニョッキ Zuwaigani To Imo

No Yaki Gnocchi (Snow crab and Potato Gnocchi) ¥ 820



31. 旬野菜の岩塩炒め Shun Yasai No Gan-En Itame

(Sauteed Seasonal Vegetables with Rock Salt) ¥ 750



32. 砂肝のエスカルゴ風 Sunagimo No Escargot

(Escargot style Gizzards) ¥ 740



33. 牛スジと豆の煮込み…たっぷりチーズがけ 100円UP

Gyu Suji To Mame No Nikomi

(Beef Sinew and Beans (with cheese +100yen)) ¥ 680



34. クリーミーポテトピューレーのセスペインオムレツ

赤ワインソース

(Spanish Omelette (Tortilla Espanola) and Creamy mashed potato with Red wine sauce) ¥ 880



Staple Food

35. ミラノ風ピザ マルゲリータ Margherita

(Pizza Margarita) ¥ 780



Pasta

36. 野菜多めのペペロンチーノ風

Yasai Ome No Peperoncino Fu (Spaghetti aglio e olio (garlic and olive oil) with vegetables) ¥ 980



37. ズワイガニとフレッシュチーズトマトソース

Zuwaigani To Fresh Cheese Tomato Sauce (Snow crab and Fresh cheese with tomato sauce) ¥ 1150



¥ 840



39. ホタテのクリーミーライスグラタン Hotate No Creamy

Rice Gratin (Scallop Rice Gratin) ¥ 880



40. クロックムッシュ (最上級ロースハム&チーズのホット

サンド) (Croque-Monsieur (Grilled High quality loin ham and cheese sandwich)) ¥ 940



Main Dish, Fish & Meat

41. フォアグラのプチステーキ バルサミコソース

Foie Gras No Petit Steak (Small Foie Gras Stake with Balsamic Sauce) ¥ 980

42. メカジキのバターポワレ ラタトゥイユのソース

Mekajiki No Butter Poele (Swordfish Butter Poêlé with Ratatouille) ¥ 1280



43. 鴨のロースト 濃厚オレンジソース Kamo No Roast

(Roasted Duck with Orange Sauce) ¥ 1580

44. “ぶあつく” 低温じっくりしっとりローストポーク

Roast Pork (Roasted Chunky Pork) ¥ 1280



45. 丸うずらのこんがりロースト 白ワインバターソース

Maru Uzura No Kongari Roast (Roasted Quail with White wine butter Sauce) ¥ 1520

46. 上質牛のステーキ 赤ワインソース (50円UP) また

はバルサミコソース Joshitsu Gyu No Steak (High Quality Beef stake with Red wine sauce (+50yen) or Balsamic Sauce) ¥ 1600



47. 仔羊の背肉のロースト ハーブの香り

Kohitsuji No Seniku No Roast (Roasted Lamb Rack with Herbs) ¥ 1520

48. 蝦夷鹿 (しか) のステーキ 果実ソース

Ezo Shika No Steak (Wild Deer stake with Fruit sauce) ¥ 1620

49. ビストロ風牛ステーキ 粒マスタードぞえ

Bistro Fu Gyu Steak (Bistro style Beef Stake with coarse French mustard) ¥ 1980



Dessert

50. 白ワインゼリーと旬フルーツ盛り Shiro Wine Jelly

(White wine gelatin with seasonal fruits) ¥ 480

51. チーズケーキ (Cheese Cake) ¥ 480



Cheese List

52. ミモレット (Mimolette) ¥ 390

53. グリュイエール (Gruyère cheese) ¥ 390

54. カマンベール (Camembert) ¥ 420

55. ゴルゴンゾーラ (Gorgonzola) ¥ 450

56. ポッダペコリーノ・サルド・ドルチェ Pecorino Sardo (Pecorino Sardo) ¥ 450

Glass wine Champagne, Sparkling wine

57. フランソワフッシュブリュット

(Francois Fouche) ¥ 520

58. ベリーニ (Bellini) ¥ 580

59. ミモザ (Mimozza) ¥ 580

60. ワインソーダ 白 or 赤 (Wine with Soda (Red/White)) ¥ 480

61. ホットワイン (Hot Wine) ¥ 580

White Wine

62. ペイドックビオコレクション

(Pays d'Oc Collection BIO) ¥ 480

63. コートデュローヌブレンシュッド

(Cotes du RonePlein Sud Les Vignerons) ¥ 540

Red Wine

64. ボデガスオリヴァーレスホーベン

(Bodegas Olivares Joven) ¥ 520

65. ヴィニウスオーガニックカベルネ・ソーヴィニヨンメルロー (VINIUS Organic Cabernet Sauvignon / Merlot) ¥ 540

66. ガールキュベ・デ・ガレ

(Vdp du Gard Cuvee des Galets) ¥ 580

Soft Drink

67. ブレンドコーヒー (Blended Coffee (Hand Drip)) ¥ 360

ランチの場合地域最安値の220円、コーヒーのみは280円 (Lunch Time: 220yen with Lunch order (This price is the least expensive in local area), 280yen without Lunch Order)

68. カフェオレ (アイスまたはホット)

(Cafe Au Lait (Iced or Hot)) ¥ 420

69. 紅茶 (ポット) (Tea (Served with a Pot)) ¥ 500

70. ハーブティー (ポット) (Herb Tea (Served with a Pot)) ¥ 500

71. オレンジジュース 果汁100% (Orange Juice) ¥ 400

72. ミネラルウォーター (発泡) (Sparkling Water) ¥ 500

73. イタリア産 サンペレグリーノ

(Sparkling Water (Sanpellegrino))

Beer

74. ビール (小瓶) (Beer (Small Bottle))

75. エビス (日本) (YEBISU (Japan)) ¥ 540

76. ハイネケン (オランダ) (Heineken (Netherlands)) ¥ 740

77. バスエール (イギリス) (Bass Pale Ale (U.K.)) ¥ 740

78. ギネス (アイルランド) (GUINNESS (Ireland)) ¥ 880

79. ヒューガルデン (ベルギー) (Hoegaarden (Belgium)) ¥ 990

Liquer

80. カシス (オレンジ、ソーダ、スパークリング) (Cassis (Mix with Orange juice, Soda or Sparkling water)) ¥ 580

81. ウォッカ (オレンジ、ソーダ、トニック) (Vodka (Mix with Orange Juice, Soda or Tonic water)) ¥ 580

82. ジン (ソーダ、トニック) (Gin (Mix with Soda or Tonic water)) ¥ 580