



こけし屋

# Kokeshiya

TEL 03-3334-5111

3-14-6 Nishiogi-Minami, Suginami-ku

Open 11:00am-10:00pm

Closed Tuesday

\*All prices are exclusive of tax

## Carte

### Hors D'Oeuvre オードヴル

- 野菜と魚介のマリネ (Marinated Vegetable and Seafood) ..... ¥1,300  
- 取り合わせオードヴル (Assorted Hors d'oeuvre) ¥2,000
- フォアグラのパテ (Foie gras Pate) ..... ¥1,900 
- フォアグラのソテー (Foie gras Saute) ..... ¥2,100 
- 今月のオードヴル (Monthly Hors d'oeuvre)

### Soups スープ

- 本日のスープ (Today's Soup) ..... ¥700
- コーンポタージュ (Corn Potage) ..... ¥700
- コンソメ (Consomme) ..... ¥700
- オニオングラタン 大 (Onion Gratin, Large) ..... ¥950 
- オニオングラタン 小 (Onion Gratin, Small) ..... ¥750 

### Fish Dishes 魚料理

- 本日の魚料理 (Today's Fish Dish) ..... ¥2,300 
- 舌平目のムニエール (Sole Meuniere) ..... ¥2,300 
- 舌平目のサフラン風味ソース (Sole with Saffron flavored sauce) ..... ¥2,300 

- 海老のアメリカンソース (Shrimp with American Sauce) ..... ¥2,200 
- 帆立貝のプロヴァンス風 (Provence Style Scallop) ..... ¥1,800 
- 魚介のグラタン (Seafood Gratin) ..... ¥1,700 

### Meat Dishes 肉料理

- 牛肉と野菜のポトフ (Beef and Vegetable Pot-au-feu) ..... ¥1,900  
- 豚肉のトマトソース煮込 (Stewed Pork in Tomato Sauce) ..... ¥2,100 
- 牛肉の赤ワイン煮込 (Stewed Beef with Red Wine) ¥2,300 
- 牛舌の赤ワイン煮込 (Stewed Beef Tongue with Red Wine) ..... ¥2,300 
- 仔牛肉のカツレツ又はソテー (Lamb Cutlets or Sautee) ..... ¥2,100 
- 骨付仔羊肉のソテー (Bone-in Lamb Saute) ¥2,200
- イベリコ豚のソテー (Iberian Pork Saute) ..... ¥2,500 
- 牛フィレ肉のステーキ (Beef Fillet Steak (100g ~)) ¥2,600 ~ 

### Vegetable/Rice Dishes

#### 野菜・米料理

- 地中海風スパゲッティ (Mediterranean Style Spaghetti) ..... ¥1,200 
- 魚介のピラフ (Seafood Piraf) ..... ¥1,200 
- ビーフカレー (サラダ付) (Beef Curry (with Salad)) ¥1,250 
- 温野菜取り合わせ (Assorted Steamed Vegetables) ¥850 
- 野菜サラダ (Vegetable Salad) ..... ¥650 

### Desserts デザート

- チーズ取り合わせ (Assorted Cheese) ..... ¥1,100 
- スフレ (チョコレート・レモン) (Souffle (Chocolate / Lemon)) ..... ¥700
- クレープ・オレンジ洋酒煮 (2人前) (Crepe, stewed in Orange Liquor (2 Servings)) ..... ¥1,800
- 自家製アイスクリーム・シャーベット各種 (Homemade Ice Cream, Sherbet each...) ..... ¥600
- エスプレッソコーヒー (Espresso Coffee) ..... ¥450

- コーヒー・紅茶 (Coffee / Tea) ..... ¥430
- 今月のデザート (Monthly Dessert) ..... ¥800

### Courses 御定食

- Menu A (Meal A (As follows)) ..... ¥6,200  
  - 取り合わせオードヴル (Assorted Hors d'oeuvre)
  - 舌平目のディエップ風 (Dieppe Style Sole)
  - 牛肉の赤ワイン煮込 (Stewed Beef with Red Wine)
  - デザート (Dessert)
  - コーヒー又は紅茶 (Coffee / Tea)
- Menu B (Meal B (As follows)) ..... ¥8,300  
  - フォアグラのパテ (Foie gras Pate)
  - コンソメスープ (Consomme)
  - 本日の魚料理 (Today's Fish Dish)
  - 牛フィレ肉のステーキ (Beef Fillet Steak)
  - デザート (Dessert)
  - フルーツ (Fruit)
  - コーヒー又は紅茶 (Coffee / Tea)
- Menu C シェフのおまかせコース (Meal C Chef's Recommendation(As follows)) ¥10,400  
  - 冷たい前菜と温かい前菜 (Cold Appetizer and Warm Appetizer)
  - スープ (Soup)
  - 魚料理 (Fish Dish)
  - お口直しのシャーベット (Palate Sherbet)
  - 肉料理 (Meat Dish)
  - デザート (Dessert)
  - フルーツ (Fruit)
  - コーヒー又は紅茶 (Coffee / Tea)

※お会計の際サービス料 10% を申し受けます。  
(10% Service Charge)

<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:    
 中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO