

あ麺んぼ Amenbo

TEL 03-3391-9966

3-29-14 Amanuma, Suginami-ku

Open 17:00 ~ 24:00

Closed Sunday

Drink Menu

Beer

1. サッポロ生ビール(中)
Sapporo Draft Beer (Medium) ¥570
2. サッポロ生ビール(小)
Sapporo Draft Beer (Small) ¥400
3. サッポロ黒ラベル(中ビン)
Sapporo Black Label (Mediem Bottle) ¥570
4. エビスビール(中ビン)
Yebis Beer (Medium Bottle) ¥620
5. ドラフトギネス Draft Guinness ¥670
6. ホッピーセット(白) Hoppy Set (White) ¥470
7. 中(焼酎) Inside (Shochu) ¥260
8. 外(ホッピー) Outside (Hoppy) ¥310

Cocktail

9. カシスオレンジ Cassis Orange ¥570
10. カシスグレープフルーツ Cassis Grapefruits ¥570
11. カシスウーロン Cassis Oolong ¥520
12. カシスソーダ Cassis Soda ¥470
13. 赤ワインオレンジ Red Wine Orange ¥570
14. モスコミュール Moscow Mule ¥470
15. ジントニック Gin Tonic ¥470

Sour

16. 生グレープフルーツサワー Fresh Grapefruit Sour ¥520
17. ウーロンハイ Oolong High ¥400
18. 杏露酒サワー Apricot Wine Sour ¥570
19. 緑茶ハイ Green Tea High ¥400
20. ライムサワー Lime Sour ¥400
21. ラムネサワー Soda Pop Sour ¥440
22. お母さんの赤しそサワー
Mother's Red Perilla Sour ¥400
23. 梅酒ロック Plum Wine on the Rock ¥420
24. 生レモンサワー Fresh Lemon Sour ¥470
25. 梅酒サワー Plum Wine Sour ¥470
26. 梅干しサワー Pickled Plum Sour ¥440
27. ソバ茶ハイ BuckWheat Tea High ¥400
28. 青リンゴサワー Green Apple Sour ¥400
29. チューハイ Chu-Hi ¥360
30. カルピスサワー Calpis Sour ¥400
31. 杏露酒ロック Apricot Wine on the Rock ¥540

Whisky

32. 角ハイボール Kaku High Ball ¥520
33. バーボン、スコッチ Bourbon, Scotch 各 ¥620

Wine

Red Wine

34. ロバートモンダヴィ ツインオークス(カリフォルニア)
Robert Mondavi Twin Oaks (California) ¥2850
35. マニフィーク・ビス・ルージュ
Magnifique Bis Rouge ¥1800

White Wine

36. ベリンジャーヴィンヤーズストーン・セラーズシャルドネ
(カリフォルニア)
Beringer Vineyards Stone Cellers Chardonnay
(California) ¥2700
37. マニフィーク・ビス・ブラン
Magnifique Bis Blanc ¥1800

House Wine

38. グラス(赤・白) Glass (Red/White) 各 ¥440
39. カラフェ(赤・白) Carafe (Red/White) 各 ¥930

Soft Drink (各 ¥310)

40. オレンジジュース Orange Juice
41. コーラ Coke
42. ラムネ Soda Pop
43. ウーロン茶 Oolong Tea
44. カルピス Calpis
45. ソバ茶 BuckWheat Tea
46. 緑茶 Green Tea
47. ノンアルコールビール Non Alcohol ¥490

Plum Wine (各 ¥570)

48. 柚子梅酒 Citrus Plum Wine
49. 五代梅酒 Godai Plum Wine
50. 赤い梅酒 Red Plum Wine
51. 蜂蜜梅酒 Hachimitsu Plum Wine
52. 緑茶梅酒 Green Tea Plum Wine

Sake

※各種1合(180ミリ)グラスにて提供します。

※浦霞禅、亀の尾は90ミリグラスになります。

Sake served in a glass (180ml)

- 53. 熱爛(一合) Hot (A glass)…………… ¥420
- 54. 熱爛(二合) Hot (A glass Double) …… ¥800
- 55. 山形砂瀉(本醸造) Yamagata Sakata …… ¥600
- 56. 山形上喜元(本醸造) Yamagata Jokigen …… ¥600
- 57. 山形三十六人衆(本醸造) Yamagata Sanjurokuninshu …… ¥600
- 58. 山形初孫(純米) Yamagata Hatsumago …… ¥700
- 59. 山形亀の尾(純米吟醸) Yamagata Kamenoo …… ¥1100
- 60. 山形出羽桜(吟醸) Yamagata Dewazakura …… ¥750
- 61. 新潟雪中梅(本醸造) Niigata Setchubai …… ¥700
- 62. 新潟越乃寒梅(特別本醸造)
Niigata Koshinokanbai …… ¥750
- 63. 新潟萬寿(純米大吟醸)大 Niigata Manju, Large …… ¥1730
- 64. 新潟萬寿(純米大吟醸)小 Niigata Manju, Small …… ¥1030
- 65. 新潟千寿(特別本醸造) Niigata Senju …… ¥700
- 66. 新潟八海山(本醸造) Niigata Hakkaisan …… ¥700
- 67. 新潟メ張鶴(本醸造) Niigata Shimeharitsuru …… ¥700
- 68. 青森八仙(純米) Aomori Hassen …… ¥760
- 69. 富山立山(本醸造) Toyama Tateyama …… ¥620
- 70. 富山銀盤(純米大吟醸) Toyama Ginban …… ¥720
- 71. 静岡開運(特別純米) Shizuoka Kaiun …… ¥670
- 72. 福井黒龍特選(吟醸) Fukui Kokuryu Tokusen …… ¥880
- 73. 宮城浦霞(本醸造) Miyagi Urakasumi …… ¥570
- 74. 宮城浦霞禅(純米吟醸) Miyagi Urakasumi Zen …… ¥880
- 75. 高知酔鯨(純米吟醸) Kochi Suigei…………… ¥800
- 76. 高知南(特別純米) Kochi Minami …… ¥620
- 77. 石川天狗舞(純米山廃仕込み) Ishikawa Tengumai …… ¥800
- 78. 長野眞澄辛口(純米吟醸) Nagano Masumi Dry …… ¥720
- 79. 群馬龍神(純米吟醸) Gunma Ryushin …… ¥780

Syōchu

Barley

- 80. おこげ Okoge …… ¥570
- 81. 一粒の麦 Hitotsubu no Mugi …… ¥670
- 82. 佐藤麦 Sato Mugi …… ¥670

Potato

- 83. 海 Umi …… ¥620
- 84. 桜島 Sakurajima …… ¥520
- 85. 三岳 Mitake …… ¥570
- 86. 黒霧島 Kurokirishima …… ¥520
- 87. 赤霧島 Akakirishima …… ¥620
- 88. 明るい農村 Akarui Nouson …… ¥620
- 89. 農家の嫁 Nouka no Yome …… ¥620
- 90. 佐藤黒 Sato Kuro…………… ¥670
- 91. 富乃宝山 Tomino Houzan …… ¥620
- 92. 薩摩宝山 Satsuma Houzan …… ¥600
- 93. 吉兆宝山 Kitchou Houzan …… ¥620
- 94. くじら Kujira …… ¥570
- 95. 毘六(きろく) Kiroku …… ¥650
- 96. 赤兎馬 Sekitoba …… ¥670

Brown Sugar

- 97. ネリヤカナヤ Neriakanaya …… ¥620

Buck Wheat

- 98. せいろ Seiro …… ¥570

Chest Nuts

- 99. ダバダ火振 Dabada Hiburi …… ¥620

Awamori

- 100. 瑞泉 Zuisen …… ¥700

Others

- 101. ブルーベリー酒 Blueberry Wine …… ¥570

Shaochu Bottle

※キープ期間は2ヶ月間です。

We keep your Bottle for Up to 2month.

Barley

- 102. 樽(長期貯蔵) Taru (long-term storage) …… ¥2530
- 103. いいちこ Iichiko…………… ¥2840
- 104. 白水(特選麦) Hakusui (Selected Barley) …… ¥2850
- 105. 鏡月(飲みきりサイズ) Kyogetsu …… ¥880

Potato

- 106. 黒霧島 Kurokirishima …… ¥3250
- 107. 桜島 Sakurajima…………… ¥3250
- 108. 明るい農村 Akarui Nouson …… ¥3560
- 109. 富乃宝山 Tomino Houzan …… ¥3760
- 110. 薩摩宝山 Satsuma Houzan …… ¥3560
- 111. 吉兆宝山 Kitchou Houzan…………… ¥3760

For Bottles

- 112. ボトルセット(水割、ロック、お湯)
Bottle Set (Water/On the Rock/Hot Water) …… 各 ¥400
- 113. 追加の氷又はお湯
Additional Ice or Hot Water for a Bottle Set …… ¥200
- 114. ウーロンセット Oolong Tea Set …… ¥470
- 115. 緑茶セット Green Tea Set …… ¥470
- 116. 炭酸水セット Soda Set …… ¥470
- 117. そば湯セット Buck Wheat Set …… ¥470
- 118. 梅干し Pickled Plum …… ¥108
- 119. レモン(カット or スライス) Lemon (Cut or Sliced) …… ¥220

Food Menu あ麺んぼ Amenbo

Recommendations

- 120. 博多明太おろし
Hakata Seasoned Cod Roe with Grated Radish ¥430 🍣 🍷
- 121. ナスとベーコンのピリ辛炒め
Pan-fried Spicy Eggplants and Bacon ¥590 🔥 🍷 🍷
- 122. お刺身盛り合わせ(2人前)
Assorted Sashimi (2 Servings) ¥1490 🍣
- 123. お刺身盛り合わせ(3人前) ※若干お時間いただきます
Assorted Sashimi (3 Servings) Takes some time ¥2700 🍣
- 124. お刺身盛り合わせ(5人前) ※要予約
Assorted Sashimi (5 Servings)*Needs to be reserved ¥3980 🍣
- 125. ぶりのあら煮 Bony Amberjack Soup ¥600 🍣
- 126. 四万十川の川えびから揚げ
Deep-fried Shimanto River Shrimps ¥570 🍷
- 127. くじらのレアステーキ Rare Whale Steak ¥800 🍣
- 128. 砂肝のから揚げ Deep-fried Gizzard ¥600 🍷
- 129. ふわふわ山芋の揚げ出し Deep-fried Yam in Broth ¥670 🍷
- 130. 海の幸あめんぼサラダ Seafood Salad ¥760 🍷 🍷
- 131. いろいろ野菜と豚肉の炒め物
Pan-fried Pork with a variety of Vegetables ¥610 🍷 🍷
- 132. じゃんぼおにぎり Jumbo Rice Balls ¥430
- 売り切れ御免! First come, First served
- 133. 生ウニと刺身盛り合わせ
Assorted Sea Urchin and Sashimi ¥1840 🍣
- 134. 手作りさつま揚げ(3個)
Homemade Deep-fried Fish Balls (3pcs) ¥500 🍷
- 135. 名物牛スジのやわらか煮
Speciality, Stewed Beef Tendon ¥640 🍷

Side Dishes (Quick Serve)

- 136. 枝豆 Edamame Soy Beans ¥370 🍷
- 137. あっさりお新香 Pickles ¥400 🍷
- 138. 漬物盛り合わせ Assorted Pickles ¥470 🍷
- 139. 長なすの一本漬け Pickled Eggplants Whole ¥400 🍷
- 140. まるごとトマト Tomato Whole ¥400 🍷
- 141. 定番の冷奴 Classic Cold Tofu ¥370
- 142. 釜揚げしらすおろし
Boiled Whitebaits with Grated Radish ¥390 🍣 🍷
- 143. 博多めんたいおろし
Hakata Seasoned Cod Roe with Grated Radish ¥430 🍷 🍷
- 144. かにみそ Crab Innards ¥430 🍷
- 145. イカの塩辛 Salted Squid guts ¥430 🍷
- 146. エイヒレのあぶり焼き Broiled Ray Fin ¥570 🍣

- 147. 能登もずく酢 Vinegared Noto Seaweed ¥390 🍷
- 148. タコの酢の物 Vinegared Octopus ¥570 🍷
- 149. ズワイガニの酢の物 Vinegared Crab ¥790 🍷
- 150. ワカメときゅうりの酢の物
Vinegared Seaweed and Cucumber ¥390 🍷
- 151. とり皮ポン酢 Chicken Skin in Ponzu Sauce ¥470 🍷

Side Dishes

- 152. きゅうり(梅またはみそで)
Cucumber (with Pickled Plum or Miso) ¥390 🍷
- 153. 高級霜降り馬刺
Premium Horse Fatty Meat Sashimi ¥1030
- 154. 高級赤身馬刺
Premium Horse Lean Meat Sashimi ¥710
- 155. くじらの刺身 Whale Sashimi ¥800 🍣
- 156. 焼きたて厚焼玉子 Freshly fried Omlette ¥590 🍷
- 157. ふわふわ山芋の揚げ出し Deep-fried Yam in Broth ¥670 🍷
- 158. たっぶり揚げ出し豆腐 Deep-fried Tofu in Broth ¥600
- 159. 田舎風みそ田楽
Country Style Denraku with Miso ¥540
- 160. おもちとチーズのあめんぼだんご
Rice Cake and Cheese Balls ¥580 🍷
- 161. 北海道あさりバター
Hokkaido Asari Clams with Butter ¥590 🍷 🍷
- 162. 10種類の野菜と豚肉の炒め物 Pan-fried Pork and 10
Different kinds of Vegetables ¥610 🍷 🍷
- 163. ナスとベーコンのピリ辛炒め
Pan-fried Spicy Eggplants and Bacon ¥590 🔥 🍷 🍷
- 164. 人気爆発つぶ貝ガーリックソテー
Garlic Sauteed Whelk ¥780 🍷
- 165. 人気爆発ほたて貝ガーリックソテー
Garlic Sauteed Scallop ¥780 🍷

Salad 🍷

- 166. 海の幸 あめんぼサラダ Seafood Salad ¥760 🍣
- 167. 山菜と海藻の和風サラダ Wild vegetables and Seaweed
Plants Salad ¥710 🍷
- 168. まるごと豆腐と野菜のサラダ(バンバンジードレッシング)
Vegetable and the Tofu whole Salad (Ginger Dressing) ... ¥720

Stewed Food

- 169. 煮物 根菜煮 Stewed Roots Crops ¥650 🍷
- 170. ホクホク肉じゃが
Steaming Hot Stewed Potato and Meat ¥610 🍷 🍷
- 171. ぶりのあら煮 Bony Amberjack Soup ¥600 🍣
- 172. 名物牛スジのやわらか煮
Speciality, Stewed Beef Tendon ¥640 🍷
- 173. すきやき風味の肉豆腐
Sukiyaki Style Tofu and Meat ¥670 🍷



Deep-fried Food

- 174. とまらないポテトフライ French fries Potato ¥430 🍷
- 175. トローリチーズの巻き揚げ
Deep-fried Creamy Cheese ¥700 🍷
- 176. でっかいコロケ Jumbo Croquette ¥590 🍷
- 177. 手作りイカ下足入さつまあげ
Homemade Squid tentacles ball ¥500 🍷
- 178. 地鶏のサクサクたつた揚げ
Deep-fried Crunchy Local Chicken ¥600 🍷
- 179. つまみに最強レバーのから揚げ Deep-fried Liver ¥600 🍷
- 180. カレー風味の甘エビのから揚げ
Deep-fried Sweet Shrimp with a Curry Fragrance ¥570 🍷
- 181. 四万十川川エビのから揚げ
Deep-fried Shimanto River Shrimps ¥570 🍷
- 182. ピリ辛イカ下足の七味揚げ
Deep-fried Squid tentacles with Shichimi Seasoning ¥540 🔥 🍷
- 183. たこ焼き風 たこのから揚げ
Takoyaki Style Deep-fried Octopus ¥670 🍷
- 184. 歯ごたえコリコリ・砂肝のから揚げ
Crunchy Deep-fried Gizzard ¥600 🍷
- 185. 中華風・豚のから揚げ
Chinese Style Deep-fried Pork ¥680 🍷
- 186. 山芋の磯辺揚げ
Deep-fried Yam with Nori Seaweed ¥550 🍷
- 187. カルシウムたっぷりなん骨のから揚げ
Deep-fried Cartilage ¥600 🍷
- 188. 揚げもちの大根おろしあえ
Deep-fried Rice Cake Dressed with Grated Radish ¥460 🍷

Grilled Food

189. おまかせ串の盛り合わせ~5本
Assorted Skewers (5 Skewers) ¥830
190. おまかせ串の盛り合わせ~10本
Assorted Skewers (10 Skewers) ¥1640
191. やきとり Skewers ¥142 🍗
192. 手羽先 Wings ¥216 🍗
193. レバー Liver ¥142 🍗
194. シロ Small Intestine ¥142 🍗
195. つくね Meat Balls ¥195 🍗
196. ねぎま Chicken and Green Onion ¥142 🍗 🌿
197. なん骨 Cartilage ¥142 🍗
198. 皮 Skin ¥142 🍗
199. 砂肝 Gizzard ¥142 🍗
200. ハツ Heart ¥142 🍗
201. 北海道しまほっけ焼
Grilled Hokkaido Atka Mackerel ¥660 🍗
202. いかの一匹姿焼 Grilled Squid Whole ¥670 🍗
203. スルメイカの下足焼
Grilled Dried Squid Tentacles ¥570 🍗

Tempura

204. 天ぷら盛り合わせ(エビ・キス・ノリ・野菜4種)
Assorted Tempura (Prawn, Sand whiting, Seaweed and
4 different Vegetables) ¥1020 🍗 🍗 🍗
205. 海鮮天ぷら盛り合わせ(エビ・キス・イカ・カニ)
Assorted Seafood Tempura (Prawn, Sand whiting,
Squid, Crab) ¥1020 🍗 🍗
206. 江戸前天ぷら盛り合わせ(アナゴ・メゴチ・ハゼ)
Assorted Edo Tempura (Congereel, Big-eyed flathead,
Goby) ¥1020 🍗
207. 季節の野菜天ぷら
Seasonal Vegetable Tempura ¥1020 🍗

Teppanyaki Food

208. 手作りピザ Homemade Pizza ¥700 🌿 🍗 🍷
209. 自家製ホワイトソースのグラタン
Homemade White Sauce Gratin ¥690 🍷
210. いわしとトマトの香草オープン焼
Seasoned Sardine and Tomato Grilled in Oven ¥670 🍗 🍗
211. くじらのレアステーキ Rare Whale Steaks ¥800 🍗
212. 豚ベーコンの厚切りステーキ Pork Bacon Steaks ¥800 🍗

213. なすとチーズミートオープン焼
Eggplants and Cheese Meat Grilled in Oven ¥620 🍗 🍷 🍗
214. 高級マグロステーキ和風ソース
Premium Grilled Tuna with Japanese Style Sauce ¥710 🍗

Homemade Soba

- ※うどんもあります 🌿
*Udon Available too
215. せいろ Chilled Seiro Soba with Dipping Sauce ¥780
216. ざる Chilled Zaru Soba with Dipping Sauce ¥820
217. ミニせいろ
Small Chilled Seiro Soba with Dipping Sauce ¥520
218. きのおろし(温・冷)
With Mushroom and Grated Radish (Hot/Cold) ¥1010
219. 天ざる
Chilled Zaru Soba with Dipping Sauce and
Tempura ¥1230 🍗 🍗
220. かけ Soba in Broth ¥780
221. 天ぷら Soba with Tempura ¥1030 🍗 🍗
222. 鴨南 Ducks Soba Soup with Scallions ¥1030
223. 鴨せいろ
Chilled Seiro Soba with Ducks Dipping Sauce ¥1030
224. 釜あげうどん(天ぷら付き)
Udon in Pot with Dipping Sauce and Tempura ¥1230 🍗 🍗
225. あさりうどん Asari Clam Udon ¥1030 🍗
- ※釜あげとあさりはうどんのみとなります。
* Only Udon available for Udon in Pot and Asari Clam Udon

Rice Dishes

226. ジャンボおにぎり(鮭・梅・明太子・昆布・おほか)
Jumbo Rice Ball (Salmon, Plum, Cod Roe, Kelp, Bonito
Flakes) ¥430 🍗 🍗
227. 天重セット(そば付き) Tempura Rice Bowl Meal
(with Soba) ¥1530 🍗 🍗
228. かつ重セット(そば付き) Cutlets Rice Ball Meal
(with Soba) ¥1520 🍗
229. ジャンボ焼おにぎり
Homemade Jumbo Grilled Rice ball ¥490
- ※手作りのため、20分ほどかかります。お早めにご注文ください
Takes about 20mins to be served
230. 梅茶漬 Rice in Green Tea with Pickled Plum ¥610
231. 鮭茶漬 Rice in Green Tea with Salmon ¥610
232. のり茶漬 Rice in Green Tea with Seaweed ¥610 🍗
233. ライス Rice ¥310

234. みそ汁 Miso Soup ¥210
235. ごはんセット(ライスとみそ汁とお漬物)
Rice Set (Rice, Miso Soup and Pickles) ¥460
236. 店長特製焼うどん
(ちょっとお時間かかります。ご注文はお早めに)
Chef's Special Grilled Udon
(Takes time to be served) ¥670 🌿

Dessert

237. アイスcream(バニラ・チョコ・黒蜜きなこ)
Ice Cream (Vanilla・Chocolate・
Soy Powder and Brown Sugar Syrup) 各 ¥390 🍷
238. 冷たいおぜんざい Cold Zenzai ¥390

Dinner Plan 🍗 🍗 🍗 🌿

239. 当日限定 お手軽宴会(2名様より)
Dinner Speciales Course (from 2 people)
お一人様 per person/¥4300
お刺身盛り合わせ、湯豆腐(冬期)オードブル(夏期)、
ピザ又は揚げもの盛り合わせ、サラダ、漬物又は酢の物、
果物又はデザート + 飲み放題2時間(ラストオーダー 30分前)。
Assorted Sashimi, Boiled Tofu (Winter) Appetizer (Summer),
Pizza or Assorted Deep-fried Food, Pickles or Vinegared Food,
Fruits or Dessert, All you can
drink for 2 hours
※2時間を過ぎても退席の必要は
ありません。
Not required to leave after 2hours
※メニューは季節によって変わります。
Menu changes depending on the Season
※お通し代お1人様 270円頂戴いたします。
¥270 for a cover charge with a small bowl



<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