

日本料理 **源氏**

Genji

Japanese Cuisine

TEL 03-3392-5287

5-23-8 Ogikubo, Suginami-ku

Open Lunch 11:30 ~ 14:00
Dinner 17:00 ~ 23:30

Closed 31st Dec & 1st,2nd,3rd Jan

Side Dishes

一品

- | | | |
|---|-------|--|
| 1. まぐろ納豆 Tuna and Natto | ¥ 850 | |
| 2. いか納豆 Squid and Natto | ¥ 750 | |
| 3. 青柳ねぎめた
Trough shell and Green Onion with Miso Sauce | ¥ 700 | |
| 4. 諸胡瓜とエシャロット Cucumber and Scallion | ¥ 500 | |
| 5. お新香 Pickles | ¥ 450 | |
| 6. いくらおろし Salmon Roe and Grated Radish | ¥ 600 | |

Vinegared Dishes

酢物

- | | | |
|--|-------|--|
| 7. ずわいがニ酢物 Vinegared Snow Crab | ¥ 750 | |
| 8. たこ酢物 Vinegared Octopus | ¥ 650 | |
| 9. くらげ酢物 Vinegared Jelly Fish | ¥ 500 | |
| 10. もずく酢物 Vinegared Mozuku Seaweed | ¥ 450 | |
| 11. 赤貝ひも胡瓜酢物 Vinegared Ark Shell Fringe and Sesame | ¥ 700 | |
| 12. なまこ酢物 Vinegared Sea Cucumber | ¥ 550 | |

Salad

サラダ

- | | | |
|--|-------|--|
| 13. アスパラサラダ Asparagus Salad | ¥ 650 | |
| 14. わかめサラダ Seaweed Salad | ¥ 500 | |
| 15. 帆立貝の大根サラダ Scallop and Radish Salad | ¥ 650 | |
| 16. 真鯛の梅ドレッシングサラダ
Red Seabream Salad with Plum Dressing | ¥ 800 | |
| 17. トマトサラダ Tomato Salad | ¥ 500 | |
| 18. ずわいがニサラダ Snow Crab Salad | ¥ 950 | |
| 19. アボカドと生ハムのサラダ
Avocado and prosciutto Salad | ¥ 850 | |

Delicacies

珍味

- | | | |
|---|--------|--|
| 20. 生うに Sea Urchin | ¥ 1000 | |
| 21. 本からすみ Dried Mullet Roe | ¥ 950 | |
| 22. このわた Salted Sea Cucumber Guts | ¥ 750 | |
| 23. ホヤ塩辛 Salt-pickled Sea Squirt | ¥ 600 | |
| 24. いか塩辛(自家製) Salted Squid Guts(Homemade) | ¥ 400 | |
| 25. いくら Salmon Roe | ¥ 500 | |
| 26. 明太子 Cod Roe | ¥ 650 | |
| 27. 酒盗 Salted and fermented Bonito Guts | ¥ 450 | |
| 28. 梅たたき Seared Plum | ¥ 450 | |
| 29. カニみそ Crab and Miso | ¥ 600 | |
| 30. 子持こんぶ Kelp with herring Roe | ¥ 700 | |
| 31. クリームチーズの味噌漬
Pickled Cream Cheese pickled in Miso | ¥ 450 | |

Assorted Sashimi

刺盛り

- | | | |
|--|--------|--|
| 32. おまかせ刺盛 Recommended Sashimi Assortment | ¥ 1750 | |
| 33. 磯貝ずくし刺盛 Shellfish Sashimi Assortment | ¥ 1850 | |
| 34. 逸品刺身三点盛 Recommended Three kinds of Sashimi | ¥ 1500 | |
| 35. 毛ガニ半身 Horse Hair Crab (Half) | ¥ 2000 | |

Sashimi Plate

お造り

- | | | |
|--|--------|--|
| 36. 本まぐろ大トロ (Fatty Tuna) | ¥ 2000 | |
| 37. 本まぐろトロ (Medium Fatty Tuna) | ¥ 1800 | |
| 38. 本まぐろ赤身 (Red Tuna) | ¥ 1200 | |
| 39. カツオたたき (Seared Bonito) | ¥ 950 | |
| 40. 活メ平目うす造り (Fresh Flounder Slices) | ¥ 1200 | |
| 41. 活メ真鯛 (Fresh Red Seabream) | ¥ 1000 | |
| 42. 活メかんばち (Fresh Amberjack) | ¥ 900 | |
| 43. 活ゆで真だこ (Fresh Octopus) | ¥ 700 | |
| 44. 真あじ刺身 (Mackerel) | ¥ 850 | |
| 45. 真イワシ (Sardine) | ¥ 750 | |
| 46. メサバ (Pickled Mackerel) | ¥ 800 | |
| 47. 小肌 (Gizzard Shad) | ¥ 650 | |
| 48. ヤリイカソーメン (Shredded Squid) | ¥ 800 | |
| 49. 生うに (Sea Urchin) | ¥ 1000 | |
| 50. 青柳 (Trough shell) | ¥ 750 | |
| 51. 帆立貝 (Scallop) | ¥ 750 | |
| 52. みる貝 (Geoduck Clam) | ¥ 900 | |
| 53. 赤貝 (Ark Shell) | ¥ 950 | |
| 54. とり貝 (Cockle) | ¥ 800 | |
| 55. 殻付鮮カキ3ヶ付 (Fresh Oysters (3pcs)) | ¥ 650 | |
| 56. 活北寄貝 (Sakhalin surf clam) | ¥ 1000 | |
| 57. 活アワビ100g (Fresh Abalone 100g) | ¥ 1000 | |
| 58. 活つぶ貝100g (Fresh Whelk 100g) | ¥ 450 | |
| 59. 活さざえ100g (Turban Shell 100g) | ¥ 250 | |

Stewed Dishes

煮物

- | | | |
|--|-------|--|
| 60. あら大根煮 (Bony parts of Fish and Radish Stew) | ¥ 650 | |
| 61. いわし梅煮 (Sardine and Plum Stew) | ¥ 750 | |
| 62. 真鯛カブト煮 (Red Seabream Head Stew) | ¥ 950 | |
| 63. きんめ鯛煮 半身 (Red snapper (Half)) | | |

お尋ねください。Ask for a price.






Steamed Dishes

蒸物

- | | | |
|--|-------|--|
| 64. あさり酒蒸し (Steamed Asari Clam) | ¥ 750 | |
| 65. 特製茶碗蒸し (Special Steamed Egg Custurd) | ¥ 550 | |
| 66. はまぐり酒蒸し (Steamed Clam with Sake) | ¥ 800 | |
| 67. 真鯛カブト蒸し (Steamed Red Seabream Head) | ¥ 950 | |

Small Pot

小鍋

- 68. いわしつみれ鍋 Minced Sardine Hot Pot…………… ￥800 
- 69. 和牛肉の肉豆富 Japanese Beef and Tofu …………… ￥850 
- 70. あさり深川豆富鍋
Asari Clam and Fukagawa Soy beans Tofu …………… ￥950 
- 71. もち豚の豆富鍋 Pork and Tofu Hot Pot…………… ￥700 
- 72. 蛤のチゲ風豆富鍋 Jigae Style Clam and Tofu Hot Pot …… ￥950 







Grilled Dishes

焼きもの

- 73. 帆立貝磯辺焼 Grilled Scallop …………… ￥700 
- 74. 活さざえのつぼ焼 Grilled Turban Shell…………… ￥900 
- 75. あさりバター焼 Grilled Asari Clam with Butter …………… ￥750 
- 76. 合鴨つくね焼 二串 Grilled Minced Duck (2 Skewers) …… ￥450
- 77. つぶ貝アスパラガーリック焼
Grilled Whelk and Asparagus …………… ￥750 
- 78. きんき鯛塩焼 半身
Grilled Red Snapper with Salt (Half) …………… ￥1250 
- 79. 銀だら西京焼 Broiled Sablefish with Saikyo Miso …………… ￥850 
- 80. 和牛肉の胸板焼
Grilled Japanese Beef on a Ceramic Pan …………… ￥950 
- 81. 江戸前穴子の白焼 Grilled Edo Conger Eel …………… ￥850 
- 82. 柳カレイの一夜干し焼
Grilled Flounder dried over a night …………… ￥830 
- 83. 鮭ハラス焼 Grilled Salmon Belly …………… ￥550 
- 84. 桜姫鶏のくわ焼 Grilled Sakurahime Chicken …………… ￥650 
- 85. うなぎのくりから焼 二串
Grilled Eel in Kurikara Style (2 Skewers) …………… ￥850 
- 86. イモ豚の藻塩焼
Grilled Imo Pork with Salt from Seaweed …………… ￥750  

Deep-fried Dishes

揚げもの

- 87. ずわいガニの甲羅揚げ Deep-fried Snow Crab Shell …… ￥750 
- 88. 真いわし香り揚げ Deep-fried Sardine with a fragrance …… ￥750 
- 89. 特上天ぷら盛合せ Assorted Premium Tempura …………… ￥1200
- 90. 手作りさつま揚げ Deep-fried homemade minced fish …… ￥550 
- 91. 穴子一本揚 Deep-fried Conger Eel whole…………… ￥850 
- 92. 生くじら竜田揚げ Whitish Deep-fried Whale …………… ￥800 
- 93. 真カレイ唐揚 Deep-fried Flounder …………… ￥950 

Sushi (With Miso Soup)

寿司(味噌汁付)

- 94. おまかせにぎり Recommended Sushi …………… ￥3000 
- 95. 特選にぎり Selected Sushi …………… ￥2000 
- 96. 吟選にぎり Premium Sushi …………… ￥1600 
- 97. 穴子のばら寿し Scattered Sushi with Conger Eel …………… ￥1450 
- 98. あじ笹寿し Mackerel Sushi Wrapped in Bamboo Leaf …… ￥700 
- 99. 平目手まり寿し Ball-shaped Flounder Sushi …………… ￥850 
- 100. まぐろネギトロちらし
Scattered Sushi with Tuna and Minced Tuna with Green
Onion …………… ￥1800  
- 101. 海鮮ちらし Seafood Scattered Sushi …………… ￥1800 
- 102. 北海うに & いくらちらし
Scattered Sushi with Hokkaido Sea Urchin and Salmon Roe …… ￥1800  
- 103. サバの棒寿し Pressed Sushi Stick of Mackerel …………… ￥1600 
- 104. 特製太巻き Special Thick Sushi Roll…………… ￥2000 
- 105. ネギトロロール
Minced Tuna and Green Onion Rolls …………… ￥950 
- 106. カリフォルニアロール California Rolls …………… ￥850
- 107. トロタクロール Minced Fatty tuna and Pickles Rolls …… ￥950  
- 108. 穴子ドラゴンロール Conger Eel and Dragon Rolls …… ￥850 











Rice Dishes

飯物


- 109. お茶漬けセット各種(鮭、梅、たらこ)
Rice in Green Tea (Salmon/Plum/Cod roe) …………… ￥650  
- 110. おにぎりセット(三ケ) Rice balls (3 pcs)…………… ￥700
- 111. 焼きおにぎりセット(三ケ) Grilled Rice Balls (3 pcs) …… ￥700
- 112. 茶そば Green Tea Soba…………… ￥600
- 113. 真鯛茶漬 Rice in Green Tea with Red Seabream …… ￥950 
- 114. 海老雑炊 Shrimp Rice Porridge …………… ￥750 
- 115. カニ雑炊 Crab Rice Porridge …………… ￥800 
- 116. すっぽん雑炊 Soft-shelled Turtle Rice Porridge …… ￥1200 

<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

日本料理 **源氏**
Genji
 Japanese Cuisine
 TEL 03-3392-5287
 5-23-8 Ogikubo, Suginami-ku
 Open Lunch 11:30 ~ 14:00
 Dinner 17:00 ~ 23:30
 Closed Dec.31rd & Jan. 1st,2nd,3rd

Beer

ビール

117. 生ビール Draft Beer ¥ 500
 118. 瓶ビール(中) Bottle Beer (Medium) ¥ 550

Sour

サワー

119. 生レモンサワー Fresh Lemon Sour ¥ 450
 120. 生グレープフルーツサワー Fresh Grape fruit Sour ¥ 500
 121. ウーロンハイ Oolong High ¥ 400

Fruit Liquor

果実酒

122. にごり杏露酒 Unrefined Apricot Liquor ¥ 450
 123. すだち酒ハイ Sudachi Liquor High ¥ 450

Whisky

ウイスキー

※ボトルキープ(三ヶ月迄)

*Bottles can be kept up to 3 months

124. 竹鶴 Taketsuru ¥ 6500
 125. シーバス Chivas ¥ 7500
 126. シングルトン Singleton ¥ 7500

Shochu

焼酎

127. 本芋(鹿児島)本格芋焼酎 Honimo (Kagoshima) ¥ 500
 128. 一刻者(鹿児島)芋焼酎 Ikkomon (Kagoshima) ¥ 500
 129. 田苑(鹿児島)本格麦焼酎 Denen (Kagoshima) ¥ 500
 130. 鍛高譚(北海道)しそ焼酎 Tantakatan (Hokkaido) ¥ 500
 131. 古丹波(兵庫)黒焼酎 竹炭ろ過 Kotanba (Hyogo) ¥ 500

Bottle

ボトル

132. キリンの白水(麦) Kirin Hokusui (Barley) ¥ 2000
 133. よかいち(米) Yokaichi (Rice) ¥ 2500
 134. いいちこ(麦) Iichiko (Barley) ¥ 2500
 135. 一刻者(芋) Ikkomon (Potato) ¥ 3500

Local Sake

地酒

136. 窓の梅(佐賀)特別純米小/大
 Mado no Ume (Saga) Small/Large ¥ 400/800
 137. 浦霞(宮城)本醸造小/大
 Urakasumi (Miyagi) Small/Large ¥ 600/1200
 138. 久保田千寿(新潟)特別本醸造小/大
 Kubota Senju (Niigata) Small/Large ¥ 700/1400
 139. 八海山(新潟)吟醸小/大
 Hakkaisan (Niigata) Small/Large ¥ 900/1800
 140. 土佐鶴(高知)本醸造小/大
 Tosatsuru (Kochi) Small/Large ¥ 600/1200
 141. 越乃寒梅白ラベル(新潟)白ラベル小/大
 Koshino Kanbai, White Label (Niigata) Small/Large ¥ 800/1600
 142. 景虎名水仕込(新潟)小/大
 Kagetora (Niigata) Small/Large ¥ 850/1700

143. 底ぬけ(新潟)本醸造辛口小/大
 Sokonuke (Niigata) Small/Large ¥ 550/1100
 144. じょっぱり(青森)本醸造超辛口小/大
 Joppari (Aomori) Small/Large ¥ 550/1100
 145. あさ開(岩手)小/大
 Asabiraki (Iwate) Small/Large ¥ 600/1200

Soft Drink

ソフトドリンク

146. コーラ Coke ¥ 300
 147. オレンジ Orange ¥ 300
 148. ウーロン Oolong ¥ 300

Quick-Serve Side Dishes

おつまみすぐ出ます

149. 諸胡瓜とエシャロット Cucumber and Scallion ¥ 500
 150. 酒盗 Salted-pickled Bonito Guts ¥ 450
 151. いか塩辛(自家製) Salted Squid Guts (Homemade) ¥ 400
 152. いくらおろし Salmon Roe and Grated Radish ¥ 600

<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