

サンパ

SYMPA

TEL 03-3220-2888

5-16-23 Ogikubo, Suginami-ku

Open Dinner 18:00 - 23:30 (L.O)

Closed Sunday

Food Menu








Course Menu of Chef's Selection シェフおまかせコースメニュー

※コースは前日までのご予約で承っております。






*Need to be reserved by a day before.

- 1. 全6品コース Six Dishes Course ¥6800
- 2. 全8品コース Eight Dishes Course ¥8800
- 3. 全10品コース Ten Dishes Course ¥12000








Amuse アミューズ

- 4. キャロット・ラペ Carotte Rapees ¥500 
- 5. 青トマトのピクルス Pickled Green Tomato ¥500 
- 6. シチリア産グリーンオリーブ Sicilian Green Olives ¥500 
- 7. ドライフルーツ Dried Fruit ¥500
- 8. 生ハム(ハモン・セラーノ) Prosciutto (Jamón Serrano) ¥500 
- 9. イベリコ・チョリソー Iberico Chorizo ¥500 
- 10. 黒トリュフ入りチョリソー Chorizo with Truffe ¥900  






Appetizer 前菜

- 11. 有機野菜のサラダ Organic Vegetable Salad ¥900 
- 12. バテ・ド・カンパーニュ Pate de champagne ¥800 
- 13. 豚のテリーヌ Pork Terrine ¥1400 
- 14. シャルキュトリーの盛り合わせ Assorted Charcuterie ¥2800 
- 15. チーズ各種 Cheese, each ¥400 
- 16. フォアグラ料理 Foie gras Dish ¥2400

Pasta パスタ

- 17. ペペロンチーノ Peperoncino ¥1200  
- 18. トマトソース Tomato Sauce ¥1300  
- 19. オマール海老のトムヤムクンのフォー
Tom yum goong Pho of Lobster ¥2900   
- 20. 本日ののフォー Today's Special Pho ¥700

Main Dish メイン

- 21. 本日の鮮魚料理 Today's Fresh Fish ¥2000~ 
- 22. オマール海老のトムヤムクンのフォー海老のビスク SYMPE 風
Bisque "SYMPE" style Tom yum goong Pho of Lobster ¥3200   
- 23. 仔羊のグリユ Lamb Grille ¥2800
- 24. 岸さんの豚 ロース肉のシンプルロースト 460g
"Kishi san's" Pork, Roasted Loin Meat ¥3000 

Dessert デザート

- 25. 生チョコ Fresh Cream Chocolate ¥600
- 26. ガトーショコラ Gateau Chocolat ¥800
- 27. パッションソルベ Passion Sorbet ¥500
- 28. マンゴーソルベ Mango Sorbet ¥500
- 29. チョコレートソルベ Chocolate Sorbet ¥500
- 30. シナモンアイス Cinammon Ice Cream ¥500
- 31. 紅茶(アールグレイ)アイス Tea (Earl Gray) Ice Cream ¥500
- 32. 田中のババ "Tanaka's" Baba ¥1500
- 33. お選びのデザートに合わせたデザートワイン 50ml
Wine that goes well with the dessert you choose ¥500

Drink Menu

Coffee コーヒー

- 34. コーヒー Coffee ¥400
- 35. エスプレッソ Espresso ¥400
- 36. カプチーノ Cappuccino ¥500
- 37. ダージリンティー Darjeeling Tea ¥400
- 38. ハーブティー Herb Tea ¥400

Dessert Wine デザートワイン

- 39. NV ラタフィア・ド・シャンパーニュ(エグリ・ウーリエ)
NV Ratafia de Champagne [Egly Ouriet] ¥1200
- 40. 09 ソーテルヌ(シャトー・ルーミュール)
09 Sauternes [Chateau Roumieu] ¥1200
- 41. NV レイト・ボルド・ヴァンテージ・ポート(ニーポート)
NV Late Bottled Vintage Port [Niepoort] ¥900











After Dinner Alcohol 食後酒

- 42. 自家製レモンチェッコロ Homemade Limoncello ¥900
- 43. スカルタ Starka ¥800
- 44. カルヴァドス VSOP Calvados VSOP ¥1000
- 45. シュナップス・ローズアプリコット 25 デライト
Schnaps Rose Apricot 25 Delight ¥1200
- 46. ラム・ブランデー・シングルカスク・ゲアマテラ XO
Plantation Single Cask Guatemala XO ¥1200
- 47. シャルトリューズ 黄 or 緑 Chartreuse Yellow or Green ¥800
- 48. アブサン 古酒 absinthe, Vintage ¥3800
- 49. 08 オー・ド・ヴィー・ド・マール(シャトー・ムートン・ロートシルト)
Eau de Vie de Marc (Château mouton rothschild) ¥3800


<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