

寿司処 わすけ

Sushi Dokoro Wasuke

TEL 03-3398-9522

Address 1-13-10 Shimizu, Suginami-ku

Hours Lunch 11:30~14:00



Dinner 17:00~22:00

Closed Mondays & Holidays












Food Menu おしながき

にぎり一ヶのお値段 Sushi

1. 玉子焼き (Omelet)	¥ 200	
2. いわし (Sardine)	¥ 200	
3. たこ (Octopus)	¥ 200	
4. 小肌 (Gizzard Shad)	¥ 200	
5. いか (Squid)	¥ 200	
6. 鯛 (Red Snapper)	¥ 200	
7. 帆立貝 (Scallop)	¥ 200	
8. 明太子 (Seasoned Cod Roe)	¥ 200	
9. たらこ (Cod Roe)	¥ 200	
10. まぐろ (Tuna)	¥ 200	
11. かに (Crab)	¥ 300	
12. かつお (Bonito)	¥ 300	
13. 甘えび (Northern (Pink) Shrimp)	¥ 300	
14. あじ (Horse mackerel)	¥ 300	
15. さば (Mackerel)	¥ 300	
16. いくら (Salmon Roe)	¥ 300	
17. 平貝 (Razor Clam)	¥ 300	
18. 穴子 (Conger Eel)	¥ 400	
19. 平目 (Bastard Halibut)	¥ 400	
20. 赤貝 (Ark Shell)	¥ 400	
21. うに (Sea Urchin)	¥ 500	









22. 車海老 (Prawn)	¥ 500	
23. とろ (Fatty Tuna)	¥ 600	

巻物一本のお値段 Sushi Rolls



24. かんぴょう巻 (Dried Gourd Shavings)	¥ 300	
25. お新香巻 (Pickled Vegetable)	¥ 300	
26. 山ごぼう巻 (Mountain Burdock)	¥ 300	
27. 玉子巻 (Omelet)	¥ 300	
28. かつば巻 (Cucumber)	¥ 300	
29. 梅しそ巻 (Plum and Perilla)	¥ 400	
30. 明太子巻 (Seasoned Cod Roe)	¥ 600	
31. ひもきゅう巻 (Cucumber and Scallop fringe)	¥ 600	
32. 赤身鉄火巻 (Red Tuna)	¥ 600	
33. 穴きゅう巻 (Conger Eel and Cucumber)	¥ 600	
34. とろ鉄火巻 (Minced Fatty Tuna)	¥ 1000	

江戸前 Edomae







にぎりずし Sushi

35. 上すし(にぎり8ヶ、細巻) (Supecial Sushi Assortment (8 Sushi and Thin Sushi Rolls)	¥ 1700		
36. “海の幸”にぎり10ヶ、巻物なし) (10 Seafood Sushi (No Sushi Rolls)	¥ 2300		
37. 特上すし(にぎり8ヶ、トロ巻(車海老・活白身)) (Premium Sushi Assortment (8 Sushi, Fatty Tuna (Prawn and White fish))	¥ 2800		
38. わすけすし(にぎり8ヶ、トロ巻(車海老・うに・赤貝)) (Wasuke Sushi (8 Sushi, Fatty Tuna (Prawn, Ark Shell and Sea Urchin))	¥ 3500		
39. おまかせちらし(一人前、それはもう“きれいに”) (Scattered Sushi (One Serving, Beautiful and Mouthwatering))	¥ 3000		






太巻 Thick Sushi Rolls

40. 太巻(かつば・おぼろ・たくあん・玉子・かんぴょう入り) (Thick Sushi Roll (Cucumber・Minced Fish Flakes・ Pickled Radish・Omelet・Dried Gourd Shavings))	¥ 1000		
--	--------	---	---

巻物／各1本 ¥600 Sushi Rolls ¥600 per one









41. 鉄火巻 (Minced Fatty Tuna)		
42. 穴きゅう巻 (Conger Eel and cucumber)		
43. たらこ巻 (Cod Roe)		
44. ひもきゅう巻(赤貝のひも) (Ark Shell Fringe)		
45. 明太子巻 (Seasoned Cod Roe)		
46. 山ごぼう巻 (Mountain Burdock)		

細巻／各1本 ¥300 Thin Sushi Rolls ¥300 per one




47. かつば (Cucumber)	
48. かんぴょう (Dried Gourd Shavings)	
49. 納豆 (Natto)	
50. 梅紫蘇 (Plum and Perilla)	
51. 玉子 (Omelet)	
52. たくあん (Pickled Radish)	
53. 山ごぼう (Mountain Burdock)	

お造り・一品 Sashimi・Dishes





お造り・他 Sashimi・others

54. いかのお造り (Squid Sashimi)	¥ 1000	
55. 帆立のお造り (Scallop Sashimi)	¥ 1000	
56. いわしのお造り (Sardine Sashimi)	¥ 1000	
57. あじのお造り (Horse Mackerel Sashimi)	¥ 1200	
58. 甘えびのお造り (Northern (Pink) Shrimp Sashimi)	¥ 1200	
59. 白身のお造り (White Fish Sashimi)	¥ 1500	
60. 赤貝のお造り (Ark Shell Sashimi)	¥ 1500	
61. 中とろのお造り (Medium Fatty Tuna Sashimi)	¥ 2000	





酢の物 Vinegared food

62. 穴子の酢の物 (Vinegared Conger Eel)	¥ 800	
63. 光物の酢の物 (Vinegared Silver Skinned Fish)	¥ 800	
64. たこの酢の物 (Vinegared Octopus)	¥ 600	





焼き物 Grilled food

65. 穴子の焼き物 (Grilled Conger Eel)	¥ 1500	
66. 鯛のカマ焼き(ポン酢で) (Grilled Red Snapper Wing with Ponzu Sauce)	¥ 1000	
67. 平貝のあぶり (Broiled Razor Clam)	¥ 1000	
68. ゲソ焼き (Squid Tentacles)	¥ 500	





その他 Others

69. 茶碗蒸し (Steamed Egg Custard)	¥ 500	
70. お新香 (Pickles)	¥ 500	
71. 蛤のお吸い物 (Shell soup)	¥ 500	
72. アイス(バニラ) (Ice Cream (vanilla))	¥ 500	

ランチ Lunch

73. **お昼のお寿司** (Lunch Sushi) ¥1500  
食前酒(白ワイン)・"海の幸"にぎり9ヶ・茶碗蒸し・香の物・お吸い物  
(Aperitif (White Wine), 9 Seafood Sushi, Steamed Egg Custard,
Pickles and Soup)





74. お昼のサービスコース お一人様

(Lunch Special Course (Per person)) ¥3500  
小鉢・茶碗蒸し・お造り・季節の一品・  
"海の幸"にぎり7ヶ・香の物・お椀
※内容と材料は当日の仕入れによって多少異なります。
(Small Bowl, Steamed Egg Custard, Sashimi, Seasonal Dish, 7 Seafood
Sushi, Pickles and Miso Soup)
*Ingredients Depend on the day







宴会・コース Courses

75. **風** (Kaze) ¥4000
76. **鶴** (Tsuru) ¥5000
77. **華** (Hana) ¥6000
※コース"風"鶴"華"はお座敷のみ
(*Kaze/Tsuru/Hana Courses only available in Tatami Floored Room)











78. お一人様 5000 円 (¥5000 Per person) ¥5000





小鉢・茶碗蒸し・お造り・穴子焼き・お新香・季節の一品・  
おすし(にぎり7ヶ)・お椀  
(Small bowl, Steamed Egg Custard, Sashimi, Grilled Conger Eel,
Pickles, Seasonal dish, 7 Sushi and Soup)

79. カウンターおまかせコース

(Recommended Sushi over the counter) ¥6000  
旬の魚を中心に、板前がまごころこめて…(つまみいろいろ・焼き物・  
にぎりずし他※お座敷でもご注文いただけます。  
※内容と材料は当日の仕入れによって多少異なります。
(Chef cooks with love using seasonal Fish... (Various Side Dishes,
Grilled Food, Sushi *Cant be ordered from a table too))
**Ingredients Depend on the day

おつまみ/各¥500 Side Dishes ¥500

80. **もずく酢** (Vinegared Mozuku seaweed) 
81. **冬瓜(温・冷)** (Wax Gourd (warm or cold)) 
82. **生海苔(浜名湖)** (Fresh Laver (Hamana Lake)) 
83. **小松菜の煮浸し** (Boiled Japanese mustard spinach) 
84. **辛子明太子** (Spicy Seasoned Cod Roe)  
85. **焼ゲン** (Grilled Squid Tentacles) 
86. **焼きたらこ** (Grilled Cod Roe) 
87. **子持ち昆布** (Herring Spawn on Kelp) 
88. **冷やしトマト** (Chilled Tomatoes) 



89. **焼きはまぐり(2ヶ)** (Grilled Clam (two)) ¥800 
90. **帆立の磯辺焼き** (Grilled Scallop with Laver) ¥800 
91. **平貝のあぶり** (Broiled Razor Clam) ¥1000 
92. **鯛かま塩焼き(ポン酢で)** 
(Grilled Red Snapper Wing with Ponzu Sauce) ¥1000

Drinks

ビール Beer

93. **キリンラガー** (Kirin lager) ¥600
94. **アサヒドライ** (Asahi dry) ¥600
95. **生ビール 小** (Draft beer small) ¥400
96. **生ビール 中** (Draft beer medium) ¥600
97. **生ビール 大** (Draft beer big) ¥800
98. **ノンアルコールビール** (Non alcohol beer) ¥400

お燗 Hot Sake

99. **菊水 清酒(新潟)** (Kikusui sake (Niigata)) ¥600
100. **一ノ蔵 特別純米酒(宮城)** 
(Ichinokura special pure rice sake (miyagi)) ¥800
101. **八海山 特別吟醸酒(新潟)** 
(Hakkaisan special wine(Niigata))
..... ¥1200

冷酒 Cold Sake


102. **剣菱 灘(兵庫) 180ml** (Kenbishi nada (Hyogo)180ml) ... ¥800
103. **高清水 清酒(秋田) 300ml** 
(Takashimizu sake (Akata)300ml) ¥1000
104. **樽酒 吉の川(新潟) 升で...** 
(Barrel wine Yoshinokawa (Niigata)) ¥800
105. **一ノ蔵 特別純米酒(宮城) 300ml** 
(Ichinokura special pure rice sake (miyagi)300ml) ¥1200
106. **八海山 特別醸造酒(新潟) 一合** 
(Hakkaisan special wine(Niigata) one case) ¥1200

ウイスキー Whisky

107. **シングル** (Single) ¥600
108. **ダブル** (Double) ¥800
109. **角 ハイボール** (Kado High ball) ¥600

焼酎(水割り・湯・ロック)

Shochu (With Water/Hot Water or on the Rock)

110. **麦焼酎** (Barley shochu) ¥600
111. **芋焼酎** (Potato shochu) ¥600
112. **ボトル(麦・芋)** (Bottle (Barley・potato)) ¥4000
113. **氷・湯** (Ice・Hot water) ¥各 300
114. **ウーロン茶割り・緑茶割り・レモン割り・グレープフルーツ割り** 
(With Oolong tea, Green tea, Lemon, Grape fruit) ¥各 600
115. **レモンサワー** (Lemon sour) ¥600
116. **グレープフルーツサワー** (Grape fruit sour) ¥600
117. **梅サワー** (Plum sour) ¥600
118. **梅酒** (Plum wine) ¥600

白ワイン White Wine

119. **ワイングラス ビストロ** (Wine glass Bistro) ¥500
120. **ケープブランボトル** (Cape vin blanc bottle) ¥2700
121. **シャブリ ハーフ** (Chablis half) ¥2500
122. **シャブリ フルボトル** (Chablis bottle) ¥4000

ソフトドリンク ¥200 Soft Drinks ¥200

123. **オレンジ** (Orange juice)
124. **コーラ** (Coke)
125. **ウーロン茶** (Oolong tea)

※表示は全て税抜き価格です。

*All prices are exclusive of Tax

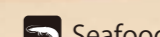
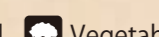

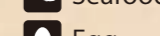

※内容と材料は当日の仕入れによって多少異なります。

*Ingredients Depend on the day


<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