

En-jin

エンジン

TEL 03-6356-5553





4-42-2 Koenji-minami, Suginami-ku

Open: 6:00pm-12:00am


Close Irregular

フードメニュー (Food Menu)

炭火焼き Charcoal grilling

- 1. 熊本 あか牛阿蘇王ランプ 150g
Kumamoto akaushi asoo lump
(Grown in Kumamoto Akaushi asoo lump 150g) ¥ 1900 
- 2. 300g ¥ 3600 
- 3. 北海道 エゾシカ内モモ 150g
Hokkaido ezoshika uchimomo
(Grown in Hokkaido inner thigh of Ezo deer) ¥ 1400
- 4. 300g ¥ 2700
- 5. 鹿児島 アベル黒豚肩ロース 150g
Kagoshima aberu kurobuta kata rosu
(Grown in Kagoshima shoulder loin of aberu black pork) ¥ 1300 
- 6. 300g ¥ 2500 



パテ・ド・カンパーニュ Pate・du・campagne

- 7. 黒豚のパテ Kurobuta no pate (Pate of black pork) ¥ 700 
- 8. エゾ鹿のパテ Ezojika no pate (Pate of Ezo deer) ¥ 700
- 9. パテ 2 種盛り (Assorted 2 types of pate) ¥ 1000


冷菜 Cold appetizer


- 10. 一番出汁香るピクルス Ichibandashi kaoru pickles
(Dashi tastes pickles) ¥ 400 
- 11. 根菜のカポナータ Konsai no caponata
(Caponata of root vegetable) ¥ 500 
- 12. ゴルゴンゾーラと無花果のパテ Gorgonzola to ichijiku no pate
(Pate of Gorgonzola cheese and fig) ¥ 500  
- 13. 鶏白レバーのムース Torishiro liver no mousse
(Moose of chicken's white liver) ¥ 500 
- 14. タコとセロリのジェノベーゼ Tako to celery no genovese
(Genovese of octopus and celery) ¥ 600  
- 15. 春菊とキウイのサラダ Shungiku to kiwi no salad
(Salad of crown daisy and kiwi) ¥ 700 
- 16. 浜松直送 ブラウンマッシュルームと柑橘のインサラータ
Brown mushroom to kankitsu no insarata (Grown in Hamamatsu
Insulate of brown mushroom and citrus) ¥ 800 
- 17. 鹿児島直送 地鶏タタキのカルパッチョ
Kagoshima chokuso jidoritadaki no carpaccio
(Fresh from Kagoshima carpaccio of seared local chicken) ¥ 900 
- 18. チーズ 3 種盛り Cheese sanshu mori
(Assorted 3types of cheese) ¥ 900 
- 19. 前菜 4 種盛り Zensai yonshu mori
(Assorted 4 types of appetizer) ¥ 1200 

温菜 Hot appetizer

- 20. ラム肉のポルペッティ Ramuniku no menchikatsu
(Porpetti of lamb) ¥ 600
- 21. 短角牛のメンチカツ Tankakugyu no menchikatsu
(Fried cake of minced meat short-horned cattle) ¥ 800 
- 22. 浜松直送ブラウンマッシュルームのアヒージョ
Brown mushroom no ahijo
(Ajillo of brown mushroom grown in Hamamatsu) ¥ 800 
- 23. バゲット (Baguette) ¥ 200

生パスタ Fresh pasta

- 24. 短角牛のボロネーゼ Tankakugyu no borognese
(Bolognese of short-horned cattle) ¥ 1200 
- 25. エゾ鹿のボロネーゼ Ezojika no borognese
(Bolognese of Ezo deer) ¥ 1200
- 26. プッタネスカ (Puttanesca) ¥ 1050

- 27. 塩トマトとエビのジェノベーゼ
Shio tomato to ebi no genovese
(Genovese of salted tomato and prawn) ¥ 1400 

ドリンクメニュー (Drink Menu)









- 28. ヴァン・ナチュラル (自然派ワイン) 各種
(Van・nature (organic wine) each type) ¥ 500 ~
- 29. ビール 樽生ハイネケン
(Beer draught heineken) ¥ 500
- 30. ふじりんごストレート果汁 100%
(Fuji apple juice 100%) ¥ 500
- 31. ハーブティー (Herb tea) ¥ 500

ハーフサイズ 半額+100円
Half size (Half size ¥100 added to half price)


<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