

Under the Tree

TEL 03-5356-6155

2-2-7, Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open: 6:00pm-12:00am [Tue-Thu, Sun]

7:00pm-2:00am [Fri-Sat]

Closed Mondays

Cash Only

当店について About us

当店は「日本酒ビギナー向けのお店」です。

日本酒を好きな方はもちろん、日本酒に対するイメージの悪い方や普段あまり呑まれない方に、日本酒をもっと好きになっていただきたいとの想いからお店を始めております。

さまざまな日本酒を楽しんで頂くため銘柄は一部を除き固定しておりません。

日本酒は生き物のため保存方法、開栓後日数、紫外線等さまざまな条件で味が良くも悪くも変化していきます。

ぜひ今しか味わえない「一期一会の味」をお楽しみください！

Japanese " sake" BAR for beginners.

We want many people to know and drink " sake"

And we hope you' ll like it.

Taste or flavor of " sake" is variously changed by various condition everyday.

- Every moment is unique -

Please enjoy " sake" .

当店からのお願い

Attension

- ・店内は完全禁煙となります。 ※店前に灰皿がございます。
- ・クレジットカードの取り扱いはありません。
- ・丹精込めて造っているお酒達を残さないようお願い致します。
- ・楽しく酔えるよう「和み水（チェイサー）」をお酒の2倍以上お飲みください。

※お酒を楽しんで頂くために

「泥酔されている方」「他のお客様にご迷惑をかける方」は入店をお断り、またはご注意ください場合がございます。

※サービス料としてお一人様につき300円おつまみ一品付きで頂戴しております。

No smoking - The smoking area is outside.

We don't accept credit cards.

Please finish all drink served for you.

Because it's made with painstaking care.

It's likely to refrain from use when you get drunk or the act of becoming troubled of the customers is done.

Cover Charge (Otoshi-Small Appetizer) 300yen will be added for all guests.

Food Menu

Hangover preventative granule

1. 酒豪伝説（強カウコン）
(shugo Densetsu(Turmeric granule)) ¥ 200

Appetizers

2. のんべえ 3種盛り合わせ Nonbe Sanshu Moriawase
(Assortment of 3 different kinds of nibbles) ¥ 750

3. 削りたての海の生ハム Kezuritate No Umi No Nama Ham
(Semidried Bonito) ¥ 450

4. ポテトサラダ梅風味 Potato Salad Ume Fumi
(Plum-flavored potato salad) ¥ 480

5. クリームチーズの醤油漬 Cream Cheese No Shoyu Zuke
(Cream cheese pickled in soy sauce) ¥ 450

6. 酒盗クリームチーズ Shuto Cream Cheese (Cream cheese with syuto. *syuto* Salted and fermented fish entrails.) ¥ 450

7. 野菜のダシ漬 Yasai No Dashi Zuke
(Vegetables pickled with broth.) ¥ 400

8. カマボコの味噌漬 Kamaboko No Miso Zuke
(Kamaboko pickled with Miso. *kamaboko* boiled fish-paste) ¥ 380

9. 自家製なめたけ Jikasei Nametake
(Homemade Nametake mushrooms) ¥ 380

Warm Dishes

10. 茹でたて茶豆 Yudetate Chamame
(Chamame (Edamame)) ¥ 450

11. しみ大根 なめたけのせ Shimi Daikon Nametake Nose
(Daikion-radish with Nametake mushrooms) ¥ 600

12. 白麻婆 Shiro Mabo (Tofu in Meat Sauce) ¥ 800

13. 和風さっぱりダシの牛スジ煮込み Wafu Sappari Dashi No Gyusuji Nikomi
(Beef tendon in Dashi broth) ¥ 750

14. 洋風牛スジトマト煮込み（バゲット付き） Yofu Gyusuji Tomato Nikomi
(Beef tendon with Tomato sauce & Baguet.) ¥ 800

15. 贅沢ダシの鶏豆腐 Zeitaku Dashi No Toridofu
(Chicken and Tofu with Dashi broth) ¥ 700

16. 雑炊 Zosui (Rice soup) ¥ 300

Fried Dishes

17. ネギだく自家製厚揚げ Negidaku Jikasei Atsuage
(Thick fried tofu with chopped leeks) ¥ 600

18. めひかりの唐揚げ Mehikari No Karaage
(Deep fried Greeneyes fish) ¥ 550

19. タコの唐揚げ Tako No Karaage (Deep Fried Octopus) ¥ 550

20. 唐揚げセット Karaage Set
(Deep Fried set (Greeneyes fish and Octopus)) ¥ 750

<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


21. コロポテフライ Koro Pote Fry
(Potato Korokke (Croquette)) ¥ 700


22. 揚げナスのやわらか鯉ダシ醤油がけ
Agenasu No Yawaraka Katsuo Dashi Shoyu Gake
(Deep Fried Eggplants with Dashi broth and Bonito flakes) ¥ 380 


Meat Dishes


牛のたたき Gyu No Tataki (Seared beef) ¥ 900 

23. 昆布締め Kobujime (Wrapped with Konbu kelp)


24. ユッケ風 Yukhoe Fu (Yukhoe (Korean tartare stake) style) 


25. 鶏肉の酒盗漬け焼き Toriniku No Shuto Zuke Yaki
(Grilled chicken with pickled fish entrails) ¥ 700 


26. 厚切り豚ロースの味噌漬け焼き
Atsugiri Buta Rosu No Miso Zuke
(Grilled pork loin with special miso marinated) ¥ 900 

27. 馬肉のユッケ Baniku No Yukhoe
(Horse meat yukhoe (Korean tartare stake)) ¥ 650 

Rices

28. TKG (Rice topped with raw egg) ¥ 500 

29. 鯉の焼き茶漬け Katsuo No Yaki Chazuke
(Pouring Dashi Broth over Riceball with seared bonito) ¥ 500 

30. ダシ香る卵雑炊 Dashi Kaoru Tamago Zosui
(Rice soup with eggs) ¥ 680 

31. Rice ¥ 150

Drink Menu

Beer

32. ハートランド (Heartland) ¥ 500

High Ball

33. 角 (Kaku) ¥ 500

Sake Cocktails

34. ブルーベリー SAKE (微炭酸)
(Blueberry Sake (Semi-sparkling)) ¥ 800

35. 青りんご SAKE (微炭酸) Aoringo Sake
(Green Apple Sake (Semi-sparkling)) ¥ 800

36. 金柑 SAKE (微炭酸) Kinkan Sake
(Kumquat Sake (Semi-sparkling)) ¥ 800

37. SAKE トニック Sake Tonic (Sake and Tonic water) ¥ 800

38. SAKE ミュール Sake Mule (Sake and Ginger ale) ¥ 800

Beer Cocktails

39. シャンディガフ (辛口ジンジャーエール+ビール)
(Shandy Gaff (Dry ginger ale and Beer)) ¥ 700

40. パナシェ (トニックウォーター+ビール)
(Panache (Tonic water and Beer)) ¥ 700

41. 爆弾酒 (ウイスキー+ビール)
(Bakudan Sake (Whiskey and Beer)) ¥ 700