

WALD

バルト

2-21-9, Asagaya-Minami, Suginami-ku

Open 6:30pm-2:00am [Mon-Sat]

6:30pm-12:00am [Sun]

Irregular Holidays

Cash Only

Drinks お飲物

Belgian Beers ベルギービール

1. **ヒューガルデン / 白樽生** Hoegaarden Shiro Taru Nama (Hoegaarden White Keg) ¥ 750 (White Beer /280ml./4.9%)
2. **ヒューガルデン / 禁断の果実** Hoegaarden / Kindan No Kajitsu (Hoegaarden / Forbidden Fruit) ¥ 1200 (330ml./8.5%)
3. **ヒューガルデン / GrandCru(特級)** Hoegaarden / Grandcru (Hoegaarden / Grandcru (Special Grade)) ¥ 1200 (330ml./8.5% Belgian Strong Ale)
4. **レフ / ブロンド** Leffe / Blonde (Leffe / Blonde) ¥ 1000 (Abbey Beer /330ml./6.5%)
5. **ポペリングヘホメル** (Poperings Hommelbier) ¥ 1000 (250ml./7.5%)
6. **デュベルトリプルホップ 2015** (Duvel Triple Hop 2015) ¥ 1200 (Golden Ale /330ml./9.5%)
7. **パウエル・クワック** (Pauwel Kwak) ¥ 1100 (330ml./8.0% Belgian Strong Ale)
8. **ヴィヒテナー** (Vichtenaar) ¥ 950 (Red Ale /250ml./5.1%)

Trappist Beers トラピストビール

9. **シメイ (ブルー)** (Chimay (Blue)) ¥ 1000 (330ml./Alc.6.2%)
10. **オルバル** (Orval) ¥ 1200 (330ml./6.2%)
11. **ウェストマールトリプル** (Westmalle Triple) ¥ 1400 (330ml./ Alc.9.5%)
12. **ロシュフォール 10** (Rochefort 10) ¥ 1450 (330ml./ Alc.11.3%)

Lambic Beer ランビックビール

13. **モー・シュビットウ・アウドウ・ヒューズ** (Mort Subite Oude Gueuze) ¥ 1650 (375ml./Alc.7.0%)
14. **モー・シュビットウ・クリーク・トラディション** (Mort Subite Kriek Tradition) ¥ 1800 (375ml./Alc.6.5%)
15. **リンデマンス** (Lindemans) ¥ 950 (250ml./ Peche, Framboise Alc.2.5%, Creek /4.0%)

Various Countries いろんな国々

16. **エビス / 日本** (Yebisu / Japan) ¥ 600 (Pilsner /500ml./Alc.5.0%)
17. **イェーバー / ドイツ** (Jever/ Germany) ¥ 750 (Pilsner /330ml./Alc.5.0%)
18. **ライオンスタウト / スリランカ** (Lion Stout / Sri Lanka) ¥ 750 (Stout /330ml./Alc.8.0~8.9%)
19. **マーフィーズ / アイルランド** (Murphy's / Ireland) ¥ 1000 (Stout /500ml./Alc.4.0%)
20. **ターミナルグラビティ PaleAle/ 米** (Terminal Gravity Paleale / US) ¥ 1100 (355ml./6.1%)

Sierra Nevada シェラネバダ

21. **トルピード エクストラ / 米** (Torpedo Extra / US) ¥ 1100 (355ml./7.2%)

Sierra Nevada IPA シェラネバダ IPA

22. **ホップハンター / 米** (Hop Hunter / US) ¥ 1100 (355ml./6.2%)
23. **パンク IPA/ スコットランド** (Punk IPA / Scotland) ¥ 1100 (330ml./Alc.5.6%)

Wines ワイン

24. **グラスワイン 赤 / 白** (Glass of Wine Red / White) ¥ 500
25. **デキャンタ (375ml.) 赤 / 白** (Decanter (375ml.) Red / White) ¥ 1200
- ヴァルコ・ヴィエホ / チリ** (Barco Viejo / Chile)
26. **白 : シャルドネ / コルチャガバレー** ¥ 2200 (White: Chardonnay / Colchagua Valley)
27. **赤 : カベルネ・ソーヴィニオン / セントラルバレー** (Red: Cabernet Sauvignon / Central Valley) ¥ 2200

- コノスル / チリ** (Cono Sur / Chile)
28. **白 : ゲビュルトトラミネール / ビオビオバレー** (White: Gewurztraminer / Bio Bio Valley) ¥ 2200

- コノスルレゼルバ / チリ** (Cono Sur Reserva / Chile)
29. **白 : ゲビュルトトラミネール / カサブランカバレー** (White: Gewurztraminer / Casablanca Valley) ¥ 3400

<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

コノスルレゼルバ/チリ (Cono Sur Reserva / Chile)

30. 白：シャルドネ / カサブランカバレー

(White: Chardonnay / Casablanca Valley) ¥ 3400

31. 赤：カベルネ・ソーヴィニオン / マイポバレー

(Red: Cabernet Sauvignon / Maipo Valley) ¥ 3400

32. 赤：ピノ・ノアール / カサブランカバレー

(Red: Pinot Noir / Casablanca Valley) ¥ 3400

33. 赤：メルロー / コルチャガバレー

(Red: Merlot / Colchagua Valley) ¥ 3400

ラプラヤ/チリ (La Playa / Chile)

34. 白：ソーヴィニオン・ブラン / コルチャガバレー

(White: Sauvignon Blanc / Colchagua Valley) ¥ 3400

35. 赤：カベルネ・ソーヴィニオン / コルチャガバレー

(Red: Cabernet Sauvignon / Colchagua Valley) ¥ 3400

ラパリーガ・ダ・キンタ / ポルトガル

(Rapariga da Quinta / Portugal)

36. 赤：アラゴネス 40% / トウリガナシオナル 30% / トリンカ

デイラ 30% (Red: Aragonez 40% / Touriga Nacional 30% / Trincadeira 30%) ¥ 3400

エステ / スペイン・アンダルシア

(Este / Andalusia Spain)

37. 赤：モナストレル 45% / テンプラニージョ 25% / シラー 12%

(Red: Monastrell 45% / Tempranillo 25% / 12% Syrah) ¥ 3600

38. ガルナッチャ 7% / メルロー 6% / カベルネソーヴィニオン 5%

(Garnacha 7% / 6% Merlot / Cabernet Sauvignon 5%) ¥ 3600

KWV ルーデバーグ / 南ア・西ケープ

(KWV Roodeberg / West Cape South Africa)

39. 白：シャルドネ / シュナブラン主体

(White: Chardonnay / Mainly based on Chenin Blanc) ¥ 3800

40. 赤 CS、M、シラーズ / ルビー・カベルネ

(Red Cs, M, Shiraz / Ruby Cabernet) ¥ 3800

ラ・セグレタ / イタリア (La Segreta / Italy)

41. 赤 (Red: Nd50% / M25% / Sy20% / Cf5%) ¥ 4200

コート・デュ・ローヌ (E. ギガル) / 仏

(Cotes du Rhone (E. Guigal) / French)

41. 白 (White: Vn / Rs / Ms / Clai / Bb / Gb) ¥ 4200

42. 赤 (Red: Sy50% / 30% Grenache / Mourvedre 15%) ¥ 4200

キャンティルフィーノ ヴィツラディヴェトリーチェ R / 伊

(Chianti Ruffino Villa di Vetrice R / Italy)

43. 赤 (Red: Sg80% / Ca10 / Mv3% / Tr2%) ¥ 7500

Sparkling Wines スパークリングワイン

デュケ・デ・カンポ / スペイン (Duque de Campo / Spain)

44. 白：パレリャーダ / チャレロ / マカベオ

(White: Parellada / Xarello / Macabeo) ¥ 2400

グレイマン / 仏 (Greyman / France)

45. 白：アイレン 70% ユニブラン 30%

(White:Airen 70% / Ugni Blanc 30%) ¥ 3000

KWV / 南ア (KWV / South Africa)

46. ロゼ：ピノタージュ (Rose: Pinotage) ¥ 3000

ぶどう品種略記号一覧 (Abbreviations List of Grape Varieties)

Vn: ヴィオニエ Rs: ルーサンヌ Ms: マルサンヌ

Clai: クレレット BB: ブールブラン Sg: サンジョベーゼ

Ca: カナイオーロ Mv: マルヴァジーア Tr: トレッビアーノ

(Vn: Viognier / Rs: Roussanne / Ms: Marsanne / Clai: Clairette /

Bb: Beurre Blanc / Sg: Sangiovese / Ca: Canaiolo / Mv: Malvasia

/ Tr: Trebbiano)

Sake 日本酒

47. 繁栴 / 福岡八女 (Shigemasu / Yame, Fukuoka) ¥ 500

特別純米精白 60% (Special Pure Rice Polished 60%)

48. 神亀 / 埼玉蓮田 (Shinkame / Hasuda, Saitama) ¥ 750

純米酒 (Sake Made Without Added Alcohol)

Distilled Liquor/Spirits 蒸留酒

Sweet Potato Shochu. 芋焼酎

49. 伊佐錦 / 鹿児島県伊佐市大口

(Isanishiki / Oguchi, Isa City, Kagoshima Pref.) ¥ 450

50. 黒霧島 / 宮崎県都城市

(Kurokirishima / Miyakonojo City, Miyazaki Pref.) ¥ 450

51. 八幡 / 鹿児島県南九州市河辺

(Yawata / Kawabe, Minamikyushu City, Kagoshima Pref.) ¥ 600

Chestnut Shochu. 栗焼酎

52. ダバダ火振り / 高知県四万十町

(Dabada Hiburi / Shimanto-Cho, Kochi Pref.) ¥ 600

Sugarcane / Rum. さとうきび / ラム

53. るりかけす / 鹿児島県徳之島

(Rurikakesu / Tokunoshima, Kagoshima Pref.) ¥ 600

Whisky. ウイスキー

54. デュワーズ / 英 (Dewar's / Scotland) ¥ 600

Bourbon. バーボン

55. イエローローズ of テキサス / 米

(Yellow Rose of Texas / US) ¥ 500

56. I.W. ハーパー / 米 (I.W. Harper / US) ¥ 600

Gin. ジン

57. ゴードン / 英 (Gordon's / England) ¥ 500

Vodka. ウォッカ

58. ズヴロッカ / ポーランド (Zubrowka / Poland) ¥ 500

Liqueur リキュール

59. 自家製 梅酒 (Homemade Plum Wine) ¥ 600
60. カルーアミルク (Kahlua Milk) ¥ 500
61. フェルネブランカ (Fernet Branca) ¥ 500

Cocktails カクテル

62. カンパリソーダ (Campari Soda) ¥ 600
63. カンパリオレンジ (Campari Orange) ¥ 600
64. ラムオレンジ (Rum Orange) ¥ 600
65. ピーチツリーフィズ (Peachtree Fizz) ¥ 500
66. ジンフィズ (Gin Fizz) ¥ 700

Soft Drinks ソフトドリンク

67. ウーロン茶 Oolong Cha (Oolong Tea) ¥ 300
68. オレンジジュース (Orange Juice) ¥ 300
69. レモンマートル (Lemon Myrtle) ¥ 600
※オーストラリア東海岸沿いの熱帯雨林で自生するユーカリや
ティーツリーと同じフトモモ科のハーブ。レモンよりもレモン
らしい香りがしますが、酸味は全くありません。ポットサー
ビスになります。たっぷりどうぞ！

(It grows wild in the tropical rain forest along the east coast of
Australia, A kind of herb in the Myrtaceae same as Eucalyptus
or Tea Tree. It smells like lemon than itself, but that doesn't
have an acid taste. We serve it in a pot.)

Today's Dishes 本日の出し物

Cheese チーズ

70. 自家製チーズの味噌漬け Jikasei Cheese No Misozuke
(Homemade Cheese Pickled with Miso) ¥ 400 
71. 自家製スモークチーズ Jikasei Smoked Cheese
(Homemade Smoked Cheese) ¥ 450 
72. コンテ Extra Conte Extra (Conte Extra) ¥ 650 
73. ラクレット (Raclette) ¥ 650 
74. 盛り合わせ Moriawase (Assorted Cheese) ¥ 1400~ 
三種類、二人前くらいです。
(Three Types, About Two Servings.)

Light Meals 軽い召し上がりもの

75. おかき Okaki (Rice Crackers) ¥ 350
76. えびせん Ebisen (Shrimp Crackers) ¥ 400
77. ミックスナッツ (Mixed Nuts) ¥ 500

78. パン Pan (Bread) ¥ 200 
お料理と一緒にご注文いただきましたら ¥100 です。
(*Order with a dish) ¥ 100

79. 自家製ポテトサラダ Jikasei Potato Salad
(Homemade Potato Salad) ¥ 450 
お好みでオリーブオイルをかけて召し上がってください。
(Please eat it with olive oil to your liking.)

80. 鶏皮のから揚げ Torikawa No Karaage
(Deep-Fried Chicken Skin) ¥ 450 
油で揚げる前に蒸し、余分な脂を取り除いてあります。大根
おろしと一緒に召し上がると実にさっぱりと食べられます。

(Steamed before frying in oil, It has been removed the excess
fat. Please try to eat it with grated daikon radish.)

81. 自家製ピクルスの盛り合わせ
Jikasei Pickles No Moriawase
(Homemade Pickles Sampler) ¥ 450
お好みでオリーブオイルをかけて召し上がってください。
(Please eat over the olive oil to your liking.)

82. 砂肝のコンフィ Sunagimo No Confit
(Gizzards Confit) ¥ 500 

83. オリーブの盛り合わせ Olive No Moriawase
(Olive Platter) ¥ 550 

Side Dishes ザ・お酒のお供！

84. ガーリックトースト (Garlic Toast) ¥ 350 
特製のガーリックオイルでどうぞ！ (with Special Garlic Oil)

85. ホットサンド Hot Sand (Hot Sand) ¥ 550 
86. パスタグラタン (Pasta Gratin) ¥ 550  

小さなマカロニ状の pasta (チフェリリガーテ) をホワイト
ソースで和え、ミートソース、チーズをのせて焼きます。
(Small macaroni-shaped pasta mixed with white sauce,
topped with meat sauce and cheese. and baked.)

87. 野菜いっぱいチーズグラタン Yasai Ippai Cheese Gratin
(Vegetables Cheese Gratin) ¥ 600   
ナスや玉ねぎ、ピーマン、きのこなどを自家製ミートソース
で和え、チーズをのせて焼きます。(Eggplant, onion, bell
pepper, mushrooms mixed with homemade meat sauce, and
topped with cheese and baked.)

88. 鶏モモの燻製 Tori Momo No Kunsei
(Homemade Smoked Chicken Thigh) ... ¥ 750 (About 100g) 

89. 大きいサイズ (モモ一枚) もございます。Ookii Size
(Large Size (Whole thigh) is also available.) ¥ 1200 ~

90. ペペロンチーノ Peperoncino
(Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino) ¥ 700 
91. ミートソースパスタ (Meat Sauce Pasta) ¥ 1000  
沢山の野菜と自家製ミートソースをパスタに絡めてあります。
(Pasta and a lot of vegetables dressed with homemade meat
sauce.)

92. 豆キンキのから揚げ Mame Kinki No Karaage
(Deep-Fried Small Channel Rockfish) ¥ 500 ~ 
大根おろしと一緒にどうぞ。
(Please eat with grated daikon radish.)

93. 菜の花と豚バラの卵とじ
Nanohana To Butabara No Tamagotoji
(Egg Bound Field Mustard and Pork Belly) ¥ 600   

94. 自家製カキの燻製 Jikasei Kaki No Kunsei
(Homemade Smoked Oysters) ¥ 850 

95. 小サイズ : Sho Size (Small Size:) ¥ 550

96. カキのパン粉焼き Kaki No Panko Yaki
(Baked Oysters with Bread Crumbs) ¥ 600 

97. 自家製鶏レバーのパテ Jikasei Tori Liver No Pate
(Homemade Chicken Liver Pate) ¥ 750  

98. オイルサーディンのガーリック風味焼き
Oil Sirdine No Garlic Fumi Yaki (Garlic Grilled Oil Sardine) ¥ 800 

99. スモークチキンの丸焼き with たっぷり生野菜
Smoked Chicken Maruyaki with Tappuri Nama Yasai
(Smoked Chicken Roast with Substantial Fresh Vegetables)
..... ¥ 2700  

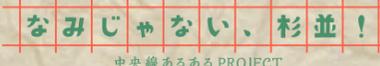
約 800g ~。4 ~ 5 名様で十分に楽しめます。
店内でお召し上がりの方にはワインボトル 1/2(375ml.) をプ
レゼントいたします！ ぜひ一度お試しください！
(It's about 800g or more. for 4 to 5 Persons. If you order for
here, we offer free wine. (Half Bottle/375ml.) Hope you try
and taste it!)

<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:  中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO