

# sashimi&grill BUNGO

TEL 03-3337-1066

2F, 2-22-6 Koenji-Kita, Suginami-ku

Open: 11:30am-3:00pm, 6:00pm-11:00pm

Close Wednesdays

Cover charge 300yen

## フードメニュー (Food Menu)

### お食事 (Food)

1. **本日のシェフのおすすめパスタ** (スタッフにおたずね下さい)  
HONJITSU-NO-CHEF-NO-OSUSUME-PASTA  
(Today's pasta(ask staff!)) ..... ¥1080
2. **特製シーフードの石焼きチーズリゾットロブスタークリームソース**  
TOKUSEI-SEAFOOD-NO-ISHIYAKI-CHEESE-RIZOTTO (Specially made cheese risotto with lobster cream sauce) ..... ¥1200
3. **BunGo 風まぐろ漬け丼** BUNGO-HU-MAGURO-ZUKE-DON  
(Bungo style bowl of rice topped with tuna) ..... ¥1200
4. **ハーフサイズ HALF-SIZED** (with half size) ..... ¥700
5. **鯛めしの焼きおにぎり茶づけ**  
TAIMESHI-NO-YAKIONIGIRI-CHAZUKE  
(Sea bream&Fired rice bowl with tea) ..... ¥700

### サイドメニュー (Side menu)

6. **自家製フォカッチャ 1P** JIKASEI-FOCACCIA  
(Homemade focaccia x1) ..... ¥150
7. **ライス (Rice)** ..... ¥300
8. **スープ (Soup)** ..... ¥150
9. **おつまみチョコ** OTSUMAMI-CHOCO (Chocolate) ..... ¥300

10. **ミックスナッツ (Mixed nuts)** ..... ¥300
11. **定食セット TEISHOKU-SET** (Set meal) ..... ¥450

## デザート (Dessert)

12. **焼きたて! チョコレートスフレ バニラアイス添えラズベリーソース** (焼き上がりに 20 分程かかります)  
YAKITATE!CHOCOLATE-SOUFFLE  
(Freshly baked! Chocolate soufflé with vanilla ice cream&raspberry sauce(take 20min to provide )) ..... ¥800
13. **自家製バニラアイスラズベリーソース**  
JIKASEI-VANILLA-ICE-RASPBERRY-SAUCE  
(Homemade vanilla ice cream with raspberry sauce) ..... ¥400
14. **本日のシャーベット** (スタッフにおたずね下さい)  
HONJITSU-NO-SHERBET (Today's sherbet (ask staff)) ..... ¥400

## 一品料理 (A la carte)

15. **自家製スモークベーコンのステーキ 特製トマトケチャップとマスタード添え** JIKASEI-SMOKE-BACON-NO-STEAK  
(Homemade smoked bacon steak with Tomato ketchup&mustard) ..... ¥680
16. **ポテトのニョッキとミックスきのこのソテー パルメザン風味**  
POTETO-NO-GNOCCHI-TO-MIX-KINOKO-NO-SAUTE  
(Potato gnocchi&mixed mushroom sauté with parmesan cheese) ..... ¥780
17. **自家製ソーセージのグリル** JIKASEI-SAUSAGE-NO-GRILL  
(Homemade grilled sausage) ..... ¥800
18. **ハーブチキンのラビオリとモッツァレラチーズのグラタン 仕立て トマトソース** HERB-CHICKEN-NO-RAVIOLI  
(Herb chicken ravioli&mozzarella cheese gratin style with tomato sauce) ..... ¥880
19. **自家製スモークサーモンの瞬間スモーク**  
JIKASEI-SMOKE-SALMON-NO-SHUNKAN-SMOKE  
(Homemade smoked salmon) ..... ¥880
20. **豚ナンコツとアサリの白ワイン蒸し**  
BUTA-NAN-KOTSU-TO-ASARI-NO-SHIRO-WINE-MUSHI  
(Pork cartilage&Clam steamed in white wine) ..... ¥890

21. **つぶ貝とホタテの香草バターソテー**  
TUBUGAI-TO-HOTATE-NO-KOH-SOH-BUTTER-SAUTE  
(Whelk&scallop butter sauté with herb) ..... ¥920
22. **カキとミックスマッシュルームのソテー**  
KAKI-TO-MIX-MUSHROOM-NO-SAUTE  
(Oyster&mixed mushroom sauté) ..... ¥980
23. **季節野菜のグリル盛り合わせ ポートワインバルサミソース**  
KISETSU-YASAI-NO-GRILL-MORIAWASE (Assorted Grilled seasonal vegetables with port wine balsamic sauce) ..... ¥1100
24. **トリッパのトマト煮込み** TRIPPA-NO-TOMATO-NIKOMI  
(Tripper steamed tomato) ..... ¥820

## オススメ海鮮一品料理 (Recommendation seafood a la carte)

25. **自家製あん肝ぼん酢** JIKASEI-AN-KIMO-PONZU  
(Homemade monkfish liver with PON-ZU((juice pressed from a bitter orange) butter sauce)) ..... ¥450
26. **白子のあぶり フレッシュトマトとバジルのソースで**  
SHIRAKO-NO-ABURI  
(Fired soft roe with fresh tomato&basil sauce) ..... ¥600
27. **マグロと真ダコのポキスタイル (ピリ辛マリネ)**  
MAGURO-TO-MADAKO-NO-POKE-STYLE  
(Tuna&octopus with spicy marinade) ..... ¥600
28. **ワカサギのフリット パルメザン風味** WAKASAGI-NO-FRIT  
(Pond smelt frit with parmesan flavor) ..... ¥550
29. **海老しんじょうの揚げ出し** EBI-SHINJO-NO-AGEDASHI  
(Deep-fried shrimp) ..... ¥600

#### <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

f EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO








30. **しめサバのあぶりと揚げナスのジンジャーソース**  
SHIME-SABA-NO-ABURI-TO-AGENASU-NO-GINGER-SAUCE  
(Fired soused mackerel&Fried eggplant with ginger sauce) … ￥700  
31. **ワラサのフライ和風サルサソースで** WARASA-NO-FRY  
(Fried Japanese amberjack with Japanese salsa sauce) … ￥650 
32. **秋刀魚の梅じそ揚げ かば焼きバルサミコソース**  
SAN-MA-NO-UME-JISO-AGE (Fried saury with UME&beefsteak plant with soy-based balsamic vineger) … ￥780  
33. **本日の鮮魚のカマの竜田揚げ**  
HON-JITSU-NO-SENGYO-NO-KAMA-NO-TATSUTA-AGE  
(Today's fresh fish flavored with soy sauce) … ￥780 




## おつまみ (An hors d'oeuvre)

34. **生ハムをまいたカキのフライタルタルソース1P**  
NAMAHAM-WO-MAITA-KAKI-NO-FRY-TARUTARU-SAUCE  
(Oyster in tartar sauce with uncured ham(x1)) … ￥300  
35. **フォカッチャのガーリックトースト**  
FOCACCIA-NO-GARLIC-TOAST  
(Toasted Focaccia with garlic) … ￥300 
36. **味噌漬けクリームチーズ** MISO-ZUKE-CREAM-CHEESE  
(Cream cheese in MISO) … ￥400 
37. **チーズフライブラックペッパー風味**  
CHEESE-FRY-BLACK-PEPPER-FUMI  
(Fried cheese with black pepper) … ￥400 
38. **自家製あさづけの盛り合わせ**  
JIKASEI-ASAZUKE-NO-MORIAWASE  
(Assorted homemade vegetables lightly preserved in salt) … ￥500 
39. **BunGo 風ポテトサラダ** BUNGO-FU-POTATO-SALAD  
(Potato salad with Bungo flavor) … ￥500 
40. **サバのリエット (フォカッチャ付)** SABA-NO-RILLETTE  
(Mackerel rillettes with focaccia) … ￥500 
41. **ポップコーンシュリンプタルタルソース**  
POPCORN-SHRIMP-TARUTARU-SAUCE  
(Shrimp popcorn with tartar sauce) … ￥550 
42. **わかさぎのフリットパルメザン風味**  
WAKASAGI-NO-FRIT-PARMESAN-FUMI  
(Smelt frit with parmesan cheese) … ￥550 

43. **パルマ産切りたて生ハム**  
PALMA-SAN-KIRITATE-NAMA-HAMU  
(Freshly cut uncured ham from Palma) … ￥600 
- サラダ (Salad)**
44. **シラスとアボカドのシーザーサラダ**  
SHIRASU-TO-AVOCADO-NO-CAESAR-SALAD  
(Whitebait & avocado caesar salad) … ￥900  
45. **ハーフサイズ HALF-SIZE (with half size)** … ￥500
46. **パルマ産生ハムをのせたサラダ**  
PALMA-SAN-NAMA-HAMU-WO-NOSETA-SALAD  
(Salad with Palm uncured ham) … ￥1000  
47. **ハーフサイズ HALF-SIZE (with half size)** … ￥600

## メインディッシュ (Main dish)











48. **ノルウェーサーモンの照り焼きミックスきのこのソテー添え**  
NORWAY-SALMON-NO-TERIYAKI  
(Norway salmon boiled with soy sauce&mushroom) … ￥1000  
49. **舌ビラメのムニエル アサリとマッシュルームのポルチーニクリームソース** SITABIRAME-NO-MEUNIERE (Sole meuniere with clam&mushroom porcini cream sauce) … ￥1100  
50. **真鯛のソテー 青のりとアサリのバターソース**  
MADAI-NO-SAUTE (Red sea bream sauté with NORI&calm butter sauce) … ￥1300 
51. **皮をパリパリに焼き上げた若鶏のローストゆずこしょう添え**  
WAKADORI-NO-ROAST  
(Crisp young chicken roast with pepper&YUZU) … ￥870 
52. **特製目玉焼きハンバーグステーキ デミグラスソース**  
TOKUSEI-MEDAMAYAKI-HAMBURG-STEAK  
(Specially made eggs fried sunny-side up&hamburg steak with demi glace sauce) … ￥1000 
53. **ロールキャベツのグラタン仕立て アサリとケッパーのクリームソース** ROLL-KYABETSU-NO-GRATIN-JITATE (Gratin style cabbage roll with calm&caper cream sauce) … ￥1000  
54. **ローストポーク 粒マスタード入りほん酢のバターソース**  
ROAST-PORK (Roasted pork with mustard&PON-ZU(juice pressed from a bitter orange) butter sauce) … ￥1100 

55. **若鶏とアサリのオープン焼き バジルクリームソース**  
WAKADORI-TO-ASARI-NO-OVEN-YAKI (Grilled young chicken&clam with basil cream sauce) … ￥1300  
56. **ニュージーランド産牛リブロースのグリルオニオンソース**  
NEW-ZEALAND-SAN-GYU-RIB-ROAST-NO-GRILL-ONION-SAUCE  
(New Zealand rib roast with grilled onion sauce) … ￥1800 

### <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