

串焼き処

デイズ+

KUSHIYAKI DOKORO DIZZ+

TEL 03-3337-1990

3-16-14 koenjikita, Suginamiku

Open 6.00pm-midnight

お得なセットメニュー Special set menu

- 1. ちょい飲みセット(人数分のご注文になります)Choinomi set (Small drink set)
 - ・鶏モモ肉炭火焼(ハーフ)か串焼き 3本(Charcoal Grilled Chicken Thigh or 3 Skewers)
 - ・ひと口つまみ 3種(3 small Appatizers)
 - ・1ドリンク(one drink) ¥820
- 2. 酒の肴 3種
 - ・本日のおまかせおつまみ 3種です!
 - Sakenosakana san shu (chef's recomend 3 small appatizers) ¥780
- 3. 晩酌セット(約2人前)
 - ・鶏モモ肉炭火焼 もしくは 豚バラ炭火焼 ・酒の魚 3種
 - ・好きな麺(トマト冷麺/ミートソース麺よりお選び下さい)
 - Banshaku set (Evening drink set(2 serve) ・ Charcoal grilled Chicken Thigh or Charcoal Grilled Pork Rib.3 small Appatizer ・ Noodle(Tomato cold noodle or meat sauce noodle))... ¥1980

おすすめ Chef's Recommendation

- 4. 分店スタミナ焼 3本盛り
特製ニンニクダレにつけ込んだ、スタミナ抜群の3本盛り
Bunten Stamina yaki sanhonmori (Second Store Original 3 Stamina Yakitori) ¥360
- 5. 分店串焼 3本盛り
分店ならではの3本盛り! Buntenkushiyaki sanhonmori (Second Store Original 3 Yakitori) ¥400
- 6. 特製味噌ダレ焼 3本
分店風プラスワンの味噌ダレ焼! Tokusemisodareyaki sanhon (Special Miso sauce 3 Yakitori) ¥400
- 7. 鶏もも肉 3種串
トマトソース、バジルソース、ガーリック醤油
Torimomoniku3shukushi (3 Chicken Thigh Skewers(Tomato sauce, Basil sauce, Garlic Sauce)) ¥450

その他 Other

- 8. イカのガーリック醤油焼 Ika no garlic shoyu yaki (Grilled Squid with Garlic and soy sauce) ¥300
- 9. ウィンナーとズッキーニの串焼 Wiener to Zucchini no kushiyaki (Wiener and Zucchini skewer) ¥300
- 10. ハムピーマン焼 Ham Pi-man yaki (Grilled Ham and bell papper) ¥300
- 11. なすとベーコンの串焼き Nasu to bacon no kusiyaki (Eggplant and Beacon Skewer) ¥300
- 12. なすとズッキーニの串焼き Nasu to Zucchini no kusiyaki (Eggplant and Zucchini skewer) ¥300
- 13. 焼なすバルサミコソース Yakinasu Barsamic sause (Grilled Eggplant with Barsamic sauce) ¥300
- 14. 北海道産ホタテのバター醤油焼 Hokkaido san hotate no butter shoyu yaki (Butter and soy sauce Grilled scallop) ¥360
- 15. アボカドのバター醤油焼 Avocado no butter shoyu yaki (Butter and soy sauce Grilled avocado) ¥360
- 16. 焼きナス ミートソース&チーズ Yakinasu Meat Sauce & Cheese (Grilled eggplant with meat sauce and cheese) ¥400
- 17. 厚切りベーコン焼き Atsugiri bacon yaki (Thick Bacon) ¥400

- 18. ナスとズッキーニの串焼きチーズのせ Nasu to zucchini no kushiyaki Cheese nose (Eggplant and Zucchini skewer with Cheese) ¥400

一口 Appetizer

- 19. 鶏もも一枚肉の炭火焼 250g Torimomo ichimainiku no sumibiyaki (Charcoal Grilled Chicken Thigh) ¥550
- 20. 厚切り豚バラ肉の炭火焼 160g 三種類のソース Atsugiri butabaraniku no sumibiyaki (Charcoal Grilled Pork Steak) ¥550
- 21. 下町風トマト味噌煮込み(バケツ付き) Shitamachifu tomato miso nikomi (Miso Tomato stew) ¥500
- 22. 牛すじのデミグラス煮込み(バケツ付き) Gysujino demiglace nikomi (Beef tendon with demiglace) ¥500
- 23. 合鴨ロースト Aigamo roast (Roast Duck) ¥500
- 24. 牡蠣のオイル焼 Kaki no oil yaki (Grilled Oyster) ¥500
- 25. ポテトフライ Potato fries (French Fries) ¥450

サラダ・野菜 Salad, Vegerables

- 26. 分店サラダ(レタス・トマト・アボカド・水菜) Bunten salad (Special Salad) ¥400
- 27. 水菜みょうが、かいわれの和風サラダ Mizunamyoga kaiware no wafu salad (Zingiber mioga, potherb mustard and radish sprouts Salad) ¥360
- 28. アボカドとみょうがのわさび醤油和え Avocado to myoga no wasabi shoyu ae (Abocado and Zingiber mioga with wasabi and soy sauce) ¥360
- 29. 明太ポテトサラダ Mentai potato salad (Seasoned cod roe and Potato Salad) ¥300
- 30. 冷やしトマト Hiyashi tomato (Cold Tomato) ¥300
- 31. 梅きゅうり Umekyuuri (Cucumber with pickled plum paste) ¥300
- 32. ピリ辛きゅうり Pirikarakyuuri (Spicy Cucumber) ¥300
- 33. からすみ風味の浅漬 Karasumi fumi no asazuke (Vegetable Pickles with Roe) ¥300

バケット・麺 Bucket, noodle

- 34. ガーリックトースト (Garlic Toast) ¥ 250
- 35. 明太チーズトースト Mentai cheese toast (seasoned cod roe and cheese toast) ¥ 350
- 36. ミートソース麺 Meat sauce men (Meat sauce noodle) ¥ 720
- 37. トマト冷麺 Tomato reimen (Cold noodle with Tomato) ¥ 750
- 38. デミ煮込みそば Deminikomisoba (Demiglace stew noodle) ¥ 750
- 39. バジルソース麺 Basil sauce men (Basil sauce noodle) ¥ 750



ドリンク Drink

●ビール

- 40. 生ビール(サッポロ) Nama Beer (Draught beer) ¥ 480
- 41. 瓶ビール(サッポロ・赤星) Bin beer (Bottled beer) ¥ 520
- 42. ハートランドビール(キリン) Heartland Beer (Heartland) ¥ 520

●ウイスキー

- 43. 角ハイボール Kaku Highball (Whisky and soda) ¥ 420
- 44. コークハイボール Coke Highball (Whisky and coke) ¥ 450
- 45. ハイカラボール(中身 250) High kara ball ¥ 420

●サワー各種・カクテル

- 46. ホッピーセット(中身 250) (Hoppy Set) ¥ 400
- 47. 金宮ソーダ割(半レモン 50) Kinmiyasodawari (Shochu and sour) ¥ 300
- 48. 梅干しサワー Umeboshi Sour (Pickled Plum Sour) ¥ 400
- 49. ウーロンハイ Oolong High (Oolong tea and Shochu) ¥ 360
- 50. 緑茶ハイ Ryokucha high (Green tea and Shochu) ... ¥ 360
- 51. グレープフルーツハイ Grapefruit High (Grapefruit and Shochu) ¥ 360
- 52. トマトハイ Tomato High (Tomato and Shochu) ¥ 360
- 53. カルピスサワー (Calpico Sour) ¥ 360
- 54. カシス(ソーダ・オレンジ・グレープフルーツ) (Cassis(Soda, Orange, Grapefruit)) ¥ 450

●日本酒・焼酎 (Sake, Shochu)

- 55. 清酒 万葉飛鳥 (Manyouasuka) 小 ¥ 400
..... 大 ¥ 600
- 56. 金宮焼酎(ロック・ソーダ割) (Kinmiyashochu(Rock, with Soda)) ¥ 300

●ワイン (Wine)

- 57. 本日のワイン(グラス・デカンタ) Honjitu no wine (Today's wine(Glass or decanta)) 値段は黒板にて
- 58. wine(Glass or decanta) 値段は黒板にて
- 59. ボトルワイン (Bottled wine) 値段は黒板にて

●ワインカクテル (Wine, Cocktail)

- 60. キール(白ワイン × カシス) (Kir(White wine and Cassis)) ¥ 450
- 61. スプリッツァー(白ワイン × ソーダ) (Spritzer(white wine and soda)) ¥ 450
- 62. ワインクーラー(赤ワイン × オレンジ) (Wine cooler(Red wine and Orange)) ¥ 450
- 63. 樽詰めスパークリングワイン (Sparkling wine) グラス Glass ¥ 360
かちわり Kachiwari (Rock) ¥ 460

●スパークリングワインカクテル (Sparkling wine Cocktail)

- 64. カシス(キールロワイヤル) (Cassis (Kir Royal)) グラス Glass ¥ 400
- 65. かちわり Kachiwari (Rock) ¥ 500
- 66. オレンジジュース(ミモザ) (Orange(Mimoza)) グラス Glass ¥ 400
- 67. かちわり Kachiwari (Rock) ¥ 500
- 68. グレープフルーツ(フレンチミモザ) (Grapefruits(French Mimoza)) グラス Glass ¥ 400
- 69. かちわり Kachiwari (Rock) ¥ 500
- 70. ざくろスパークリング Zakuro sparkling (Pomegranate sparkling) グラス Glass ¥ 400
- 71. かちわり Kachiwari (Rock) ¥ 500

●梅酒 (Plum wine)

- 72. 角玉 Kakudama (Kakudama) ¥ 500
- 73. ブランジー梅申 (Brandy Baishin) ¥ 500

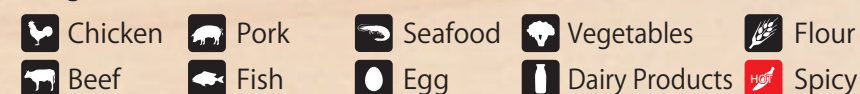
●ソフトドリンク各種 (Non Alchol Drink)

- 74. コーラ Cola (Coke) ¥ 300
- 75. トマトジュース (Tomato Juice) ¥ 300
- 76. カルピス Karupisu (Calpico) ¥ 300
- 77. ウーロン茶 Oolong cha (Oolong tea) ¥ 300
- 78. グレープフルーツ (Grapefruit Juice) ¥ 300
- 79. 緑茶 Ryokucha (Green tea) ¥ 300
- 80. オレンジ (Orange Juice) ¥ 300

<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>



協力: なみじゃない、杉並!
中央線あるある PROJECT

f EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO