

かき小屋

KAKI GOYA

TEL 03-5913-8168

4-28-6 Koenji-Minami, Suginamiku

Open 4.00pm-11.30pm / 12.00pm-11.00pm(Sun)
Credit Cards Accepted

かき小屋飲み物持ち込み勝手なシステム

お飲み物の持ち込みはお一人様 600 円、お子様は 200 円です。
何本持って来ても、何種類持って来ても OK です。

グラスはお貸しします。

水やお湯・氷はサービスします。ただし 2 時間でお願ひします。
持ってきたお酒が無くなったら、お近くの酒屋・コンビニでお買
い求めください。

残ったお酒は常温で 2 ヶ月間、1 組につき 1 本まで無料でボトル
キープ出来ます。

ただし、飲み過ぎはレッドカードです。

We have a BYOB system. Each needs to pay a fee to bring your
own drink. Adults 600yen and Kids 200yen. You can bring in as
many drinks and any kind of drinks you want. We will provide
glasses. Also, we can provide a limited amount of water, hot
water, and ice. But please limit your time to 2 hours. If you run
out of drinks, there is a liquor store and a convenience store
near by. We can keep your left over liquor for 2 months in a
room temperature storage. This is limited to one bottle per
group. Please do not over drink. You will be given a red card.

ドリンク Drink

1. 生ビール プレミアムモルツ
(Draught Beer Premium Malts) ¥ 590
 2. 角ハイボール (Kaku Highball) ¥ 450
 3. 焼酎ウーロン茶割 (Shochu Oolong Tea Mix) ¥ 430
 4. 芋焼酎 Imo Chochu (Potato Based Shochu) ... ¥ 420
 5. 麦焼酎 Mugi Shochu (Wheat Based Shochu) ... ¥ 420
 6. 梅酒 Umeshu (Plum Wine) ¥ 500
 7. 鍛高譚 赤じそ梅酒
(Tantakatan Red Perilla Plum Wine) ¥ 530
 8. グラスワイン 白・赤 (Glass Wine White, Red) ¥ 420
 9. 日本酒 鳳鳴本醸造 グラス
(Japanese Sake Houmei Honjouzou Glass) ¥ 420
 10. 清酒 かき小屋 1 合瓶
(Seishu Kakigoya 180ml Bottle) ¥ 480
 11. フレッシュレモンサワー (Fresh Lemon Sour) ¥ 420
 12. フレッシュピンクグレープフルーツサワー
(Fresh Pink Grapefruit Sour) ¥ 450
 13. シークァーサーサワー (Citrus Depressa Sour) ¥ 450
 14. マンゴーサワー (Mango Sour) ¥ 490
 15. トマトサワー (Tomato Sour) ¥ 490
 16. ノンアルコールビール (Non Alcoholic Beer) ¥ 450
- ソフトドリンク (Soft Drinks) All ¥ 320
17. ウーロン茶 (Oolong Tea)
 18. ピンクグレープフルーツ (Pink Grapefruit)

19. マンゴージュース (Mango Juice)
20. ジンジャーエール (Ginger Ale)
21. トマトジュース (Tomato Juice)

●日本酒 (Japanese Sake)

22. 霽 MIO 発泡清酒 ボトル
(Mio Sparkling Bottle) ¥ 2300
23. 白壁蔵 生酩吟醸 ボトル
(Shirakabegura Bottle) ¥ 2400

●焼酎 (Shochu)

24. 桜島別撰(芋) 750ml ボトル
(Sakura Jima Bessen (Potato) 750ml Bottle) ¥ 2700
25. 知心剣(麦) 720ml ボトル
(Shirashinken (Wheat) 720ml Bottle) ¥ 2700

●ワイン ボトル (Bottle Wine)

白ワイン (White Wine)

26. AC シャブリ (AC Chablis) ¥ 3800
27. プルミエ クリュ シャブリ
(Chablis Premier Clu) ¥ 5400
28. 泡スパークリングワイン (Sparkling Wine) ¥ 2800
29. グリュナーフェルトリーナー
(Gruner Veltliner) ¥ 3200
30. ミュスカデシュールリー (Mescadet Sur Lie) ¥ 3000
31. ボルゴ サンレオ ビアンコ
(Borgo Sanleo Blanco) ¥ 2100

赤ワイン (Red Wine)

32. キャンティ (Chianti) ¥ 2600
33. ボルゴ サンレオ ロッソ
(Borgo Sanleo Rosso) ¥ 2100

おすすめ Recommended appetizers

- 34. 焼きドームセット Yaki Dome (Grilled dome set) ¥ 940
- 35. 生牡蠣三種盛り Namagaki (3 sorts of row oysters)
..... ask

焼きもん (Grilled food)

海鮮 Seafood

- 36. 今旬のカキ 600g Kaki (Seasonal oyster 600g) ¥ 1280
- 37. 帆立貝 1 枚 Hotategai (A Great scallop) ¥ 320
- 38. 海老 1 本 Ebi (A shrimp) ¥ 350
- 39. ハマグリ 1 皿 Hamaguri (A dish of Clam) ¥ 600
- 40. 干しもみイカ 1 枚 Ika (Dried squid) ¥ 390

野菜 Vegetable

- 41. 長芋バター Nagaimo
(Saute chinese yam with butter) ¥ 430
- 42. ジャガ芋 塩辛のつけ Jagaimo
(Salted fish guts on top of potato) ¥ 430
- 43. ニンニク 青森県産 Ninniku
(Garlic (made in Aomori Prefecture)) ¥ 450
- 44. エリンギ (Eringi mushroom) ¥ 430
- 45. 焼き野菜盛り 4 種 Yaki Yasai
(4 sorts of grilled vegetables) ¥ 600

こなんも焼けます

We can grill something like...

- 46. ソーセージ 450g (Sausage 450g) ¥ 2140
- 47. ハーフ (Half) ¥ 1080
- 48. クォーター (Quarter) ¥ 540
- 49. カマンベールチーズ フライドガーリック添え
(Camembert cheese with Fried garlic on the side) ¥ 670
- 50. 薄切りフランスパン (Thin Slices of French bread) ¥ 240

喰いもん (Foods)

カキと言えば Talking of oyster...

- 51. カキフライ タルタルソース 4 ヶ Kaki Fried
(4 Fried oysters with tartar sauce) ¥ 640
- 52. カキのガーリックバター焼き 1 ヶ Kaki Garlic Butter
(A roasted oyster in garlic butter) ¥ 320
- 53. カキと青菜のグラタン 1 ヶ Kaki Gratin
(Oyster and greens gratin) ¥ 360
- 54. カキのアヒージョ Kaki Ajillo
(Oyster ajillo(oyster in garlic oil)) ¥ 680

揚げもん Fried

- 55. 豆あじ唐揚げ Mameaji Karaage
(Fried small horse mackerel) ¥ 540
- 56. メンチカツ 1 ヶ Menchi Katsu
(A fried cake of minced meat) ¥ 420
- 57. イカ下足唐揚げ ニンニクマヨネーズ Ikageso Karaage
(Fried squid legs with garlic mayo) ¥ 580

ちょこっとつまめる感じ Snack

- 58. サザエのつぼ焼き ブルゴーニュ風 Sazae Tsuboyaki
(Grilled turban shell bourguignon) ¥ 380
- 59. 冷やしトマト Hiyashi Tomato (Chilled tomato) ¥ 380
- 60. キャベツの浅漬 Asazuke
(Lightly pickled cabbage) ¥ 320
- 61. おかかどっさりサラダ Okaka Salad
(Bonito piled up on the salad) ¥ 430

メに Grand finale of the feast

- 62. かき小屋の釜めし Kamameshi
(Kakigoya clay-pot rice) ¥ 970
- 63. かき小屋の大漁釜めし Tairyo Kamameshi
(Kakigoya seafood clay-pot rice) ¥ 1280
- 64. 焼きおにぎり 1 ヶ Yaki Onigiri
(A grilled rice ball) ¥ 250











番外編 Extra edition

- 65. デザート アイスクリーム (Dessert Ice cream) ¥ 400

<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