

French Restaurant Matsumoto

マツモト

TEL 03-3318-2254

3-49-5 Koenji-Minami, Suginami-ku

Open: 6:00pm-10:00pm (Wed-Fri)

12:00pm-2:00pm, 6:00pm-10:00pm(sat,sun)

Close: Mondays, Tuesdays

Credit Cards Accepted

フードメニュー (Food Menu)

Set menus

コース料理 . (Set menus)


1. Aコース (A course) ¥ 3800

2. Bコース (B course) ¥ 5800

A la carte


3. 的矢カキ (無菌) カクテルソース (3ヶ)

MATOYA-KAKI-COCKTAIL-SAUCE

(MATOYA oyster cocktail sauce(x3)) ¥ 1400~ 

4. 的矢カキ (無菌) グラタン (シヨロンソース)

MATOYA-KAKI-GRATIN

(MATOYA oyster gratin(cholon sauce)) ¥ 1600 


5. オードヴル盛り合わせ (4品)

HORS D' OEUVRE-MORIAWASE

(Hors d' oeuvre(4 goods)) ¥ 1500



6. ラタトゥイユ (ニース風野菜の煮込み)

Ratatouille

(Ratatouille) ¥ 800 



7. ヤリイカとブロッコリーのアンチョビ風味

YARIIKA-TO-BROCCOLI-NO-ANCHOVY-FU-MI

(Spear squid&Broccoli anchovy flavor) ¥ 1200  


8. 帆立ときのこのガーリックソテー

HOTATE-TO-KINOKO-NO-GARLIC-SAUTE

(Japanese scallop&Mushroom garlic saute) ¥ 1400  


9. 生ハムとルッコラ、パルメジャーニ添

NAMA-HAM-TO-HAIKKORA,PARMEGGYANI-ZOE

(Live ham&HAIKKORA with parmeggiani) ... ¥ 1400 


10. 芝海老とヤリイカのフリット

SIBA-EBI-TO-YARIIKA-NO-FRIT

(Prawn&Spear squid frit) ¥ 1500 


11. ノルウェー産スモークサーモン

NORWAY-SAN-SMOKE-SALMON

(Smoked salmon in Norway) ¥ 1600 


12. フォアグラ (ペリゴール) のテリーヌ

Foie gras terrine

(Foie gras terrine) ¥ 2200 


13. オニオングラタンスープ

onion gratin soup

(onion gratin soup) ¥ 1300 


14. コンソメスープ

consomme soup

(consomme soup) ¥ 1500 


15. 大山鶏の赤ワイン煮

DAISEN-DORI-NO-AKA-WINE-NI

(DAISEN chicken stew in red wine) ¥ 1800 


16. 大山鶏のソテー山椒風味

DAISEN-DORI-NO-SOTEH

(DAISEN chicken saute with Japanese pepper) ¥ 1800 


17. 仔牛のカツレッツ、ミラノ風

KO-USHI-NO-CUTLET

(Fried calf cutlet,Milan style) ¥ 1800 

18. 鴨 (ランド) のロースト、ガストリックソース

KAMO-NO-ROAST

(Roasted duck(land) with gastlic sauce) ¥ 2600 


19. 子羊のロースト、粒胡椒添

KO-HITSUJI-NO-ROAST

(Roasted lamb with pepper) ¥ 2600


20. 黒毛和牛のビーフシチュー

KUROGE-WAGYU-NO-BEEF-STEW

(Japanese black cattle stew) ¥ 2800 


21. 和牛のサーロインステーキ (250g)

WAGYU-NO-SIRLOIN-STEAK

(Sirloin steak of Japanese cattle(250g)) ¥ 3900 


22. 真鯛のヴェルモット煮

MADAI-NO-VERMOUTH-NI

(Red tai vermouth stew) ¥ 2000 


23. 車海老のフライ、タルタルソース

KURUMA-EBI-NO-FRY

(Fried KURUMA prawn with tartar sauce) ¥ 1800 

24. 寒平目のムニエル、南欧風

KAN-HIRAME-NO-MUNIERU

(Whitefish meunière,southern european style) ¥ 2000 

<Notice>











Some of restaurants accept CASH ONLY

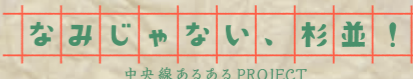
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant


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