

shephed's purse

TEL 03-5305-3225
3-46-3 Koenji-Minami, Suginami-ku
12.00pm-23.00pm
Closed: Every 4th Tueseday
Credit Cards Accepted

Antipasti

- 自家製ピクルス Jikasei pickles (Homemade pickles) ¥500
- ローズマリーウォルナツ (Rosemary walnuts) ¥450
- フライドハーブポテト Fried herb potate (Fried herb potate) ¥600
- マッシュポテトのオムレツ
Mush potate no omlette (Omlette of mashed potate) ¥650
- 玄米食パン アンチョビクリームソースかけ Gen mai pan
(Unpolished bread with anchovy cream sauce) ¥550
- ハーブシンプルゼッポーニ～小さな揚げパン～
(Herb simple zepponi) ¥550
- たことブロッコリーのグリーンマリネ Tako to broccoli no green marine (Marinade octopus and broccoli) ¥650
- スモークサーモンのタルタル 柑橘とハーブの香り
Smoke salmon no tartar
(Tartar of smoke salmon smallled citrus and herb) ¥900
- ラタトゥイユ～ポーチドエッグのせ～
(Ratatouille ~ with poached egg ~) ¥700

Main

- ハンバーグ 本日のソース
(Humberg today's sauce) ¥1100
- 塩漬け豚バラ肉のパン粉焼き Shiozuke butabaraniku
(Grilled salted pork libs and bread crumbs) ¥1300
- 鶏肉とじゃがいものハーブソテー Toriniku to jyagaimo no herb sote (Herb sauteed of chicken and potate) ¥1100
- タラのグリル サラダ仕立て Tara no grill
(Grilled cod salad style) ¥1200

Pasta&Risotto

- 農民パスタ・エ・バター Te Noumin Pasta
(Farmer's pasta e patate) ¥950
- たことセミドライトマトのスパゲッティー
Tako to semi dry tomato no Spaghetti
(Spaghetti of octopus and semi dry tomato) ¥950
- 自家製ツナとアンチョビのトマトスパゲッティー
Tsuna to anchobe no Spaghetti
(Tomato spaghetti of homemade tuna and anchovy) ¥1100
- 自家製パンチェッタのアマトリチャーナ
(Amatriciana of homemade pancetta) ¥950
- 季節野菜のジェノベーゼ
(Genovese of seasonal vegetable) ¥980
- ベーコンといろいろキノコのクリームパスタ～自家製ハーブパン粉のせ～
(Cream pasta of bacon and various mushroom ~ homemade herb bread crumbs ~) ¥1100
- いろんなトマトのリゾット Tomato no Rissotto
(Various tometo rissotto) ¥1100
- アボカドとわさびのクリームリゾット
(Avocado and wasabi rissotto) ¥1200

Soup

- じっくり炒めた玉ねぎのスープ Tamanegi soup
(Soup of fried onion) ¥250
- フレッシュトマトと卵のスープ Tamago soup
(Soup of fresh tomato and egg) ¥300

Bread

- ハーブシンプルゼッポーニ～小さな揚げパン～ Age pan
(Small fried bread herb flavor) ¥550
- バゲット (Baguette) ¥280
- パン盛り合わせ (Assorted bread) ¥600
- ライス (Rice) ¥150

<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

Café

1. ブレンドコーヒー (Blend coffee)	¥450
2. アイスコーヒー (Iced coffee)	¥450
3. エスプレッソコーヒー (Espresso coffee)	¥400
4. カフェラテ (Hot or Ice) (café la te)	¥550
5. カプチーノ (Hot or Ice) (Cappuccino)	¥550
6. アインシュペイナー (Hot or Ice) (Vienna coffee)	¥600
7. カフェレイチエ (Hot or Ice) (Café leiche)	¥600
8. ラズベリーホワイトモカ (Hot or Ice) (Raspberry white moca)	¥700
9. カフェゼリーミルク (Café jelly milk)	¥550

Tea

10. アールグレイ (Hot or Ice) Earl gray(Hot or Ice) (Earl gray)	¥550
11. ダージリン (Darjiling)	¥550
12. アッサム (Assam)	¥550
13. ほうじ茶 (Hojicha)	¥550
14. ウーロン茶 (Oolong tea)	¥550
15. ジャスミン茶 (Jasmine tea)	¥550
16. カモミールティー (Chamomile tea)	¥650
17. シトラスルイボスティー (Hot or Ice) (Citrus ruibos tea)	¥650
18. ベジタブルティー (Hot or Ice) (Vegetable tea)	¥680
19. ヒースブレンド (Hot or Ice) (Heath blend)	¥680

Homemade syrup

20. ジンジャー (Ginger)	¥650
21. ジンジャーアイスティー (Ginger ice tea)	¥650
22. ラベンダーレモネード (Lavender limonade)	¥700

Juice

23. オレンジジュース (Orange juice)	¥400
24. グレープフルーツジュース (Grapefruit juice)	¥400
25. アップルジュース (Apple juice)	¥450
26. パイナップルジュース (Pineapple juice)	¥450
27. クランベリージュース (Cranberry juice)	¥500

Alcohol Beer

28. アサヒスーパードライ (Asahi superdry beer)	¥500
29. アサヒドライゼロ Asahi dry zero (Asahi non-alcohol beer)	¥500

Beer cocktail

30. シャンディーガフ (Chandy guff)	¥650
31. レッドアイ (Red eye)	¥700
32. オレンジビア (Orange beer)	¥700
33. アップルジンジャービア (Apple ginger beer)	¥800

Wine

34. WHITE オスコ ビアンコ (イタリア) (White oscobianco (italia))	
グラス (Glass)	¥400
カラフェ (500ml) (Carafe (500ml))	¥1600
35. RED オスコ ロッソ (イタリア) (Red oscorosso(italia))	
グラス (Glass)	¥400
カラフェ (500ml) (Carafe (500ml))	¥1600
36. 自家製サングリア (Homemade sangria)	¥550
37. ラベンダーワイン (Lavender wine)	¥800

White Wine (Bottle)

38. リヴィング・アース シャルドネ (フランス)	
(Living earth chardonnay (france))	¥3300
39. ココファーム 農民ドライ (栃木)	
(Cocofarm Farmer dry (tochigi))	¥4900

Red Wine (Bottle)

40. アトウラ ルージュ (フランス)	
(Atura rouge (france))	¥3100
41. ココファーム 農民ロッソ (栃木)	
(Cocofarm Farmer rosso (tochigi))	¥4900

Sparkling Wine

42. ネブリナ (チリ) (Neblina)	
グラス (Glass)	¥600
フルボトル (Full bottle)	¥2400
43. オーガニック・ワン・スパークリング	

(Organic • one • sparkling)

¥4200

Wine Cocktails

44. キール (Keer)	¥700
45. カーディナル (Cardinale)	¥700
46. キティ (Kitty)	¥650
47. オペレーター (Operator)	¥650
48. ワインクーラー (wine cooler)	¥700
49. ホワイトワインクーラー (White wine cooler)	¥700
50. ビショップ (Bishop)	¥700
51. スピリッツァー (Spritzer)	¥650
52. シンフォニー (Symphony)	¥700
53. ベリーニ (Bellini)	¥700
54. ミモザ (Mimosa)	¥650
55. アメリカンレモネード (American limonade)	¥700
56. アップルワイン (Apple wine)	¥650
57. ジンジャージンジャー (Ginger ginger)	¥650
58. ホットワインレモネード (Hot wine limonade)	¥700

自家製力クテル Homemade Cocktails

59. カシス&ライムのトニックソーダ	
(Cassis & lime no tonic soda)	¥750
60. カモミールとリンゴのラタフィア	
(Ratafia of chamomile and apple)	¥800
61. ジュニパー&マロウブルーのジントニック	
(Gintonic of juniper & mallowblue)	¥850

Fruit Liqueur

62. ゆず酒 Yuzujyu (Japanese citrus liqueur)	¥650
63. 完熟 梅しぼり Kanjyuku umeshibori (Fully ripe ume liqueur)	¥650

Sprits

64. ジントニック (Gintonic)	¥650
65. ジンバック (Gin buck)	¥650
66. テキーラハイボール (Tequila highball)	¥700
67. テキーラトニック (Tequila tonic)	¥700
68. テキーラバック (Tequila buck)	¥700

Rum cocktails

69. モヒート (Mojito)	¥800
-------------------------	------