

おでん総本舗

多聞

Ta-mon

TEL 03-6753-2329

3-44-16, koenjimi-nami, Suginami-ku

Open 6:00pm-2:00am

6:00pm-12:00am(Sun)



Close Monday

フードメニュー Food Menu



冷菜&サラダ Cold dish & salad

- 1. 地鶏白レバーのスモーク Jidori shiro liver no smoke (Smoked local chicken's white liver) ¥ 600 
- 2. 地鶏白レバーの葱塩和え Jidori shiro liver no negishio ae (Dressed local chicken's white liver and salty green onion) ¥ 580 
- 3. うに醬とねぎトロのばくだん納豆 Unijyan to negitoro no bakudan natto (Natto with green onion and minced tuna and sea urchin sauce) ¥ 520 
- 4. アボガドのわさび醤油ねぎトロディップ Avocado no wasabijyoyu negitoro dip (Dressed avocado and wasabi and soy sauce with green onion and minced tuna) ¥ 580  
- 5. コンビーフと燻玉のポテトサラダ Corned Beef to kunsei no potato salad (Potato salad with corned beef and smoked egg) ¥ 480  


6. トマトとモッツアレラチーズ 玉ネギのイタリアンサラダ

Tomato to mozzarella cheese tamanegi no Italian salad (Italian salad of tomato and mozzarella cheese) ... ¥ 620  


7. かにとホタテ 千切り大根カニミソサラダ

Kani to hotate sengiridaikon kanimisosalad (Crab and scallop cut thin stripe white raddish with brown meat) ¥ 620  



焼き物 Grilling

8. 地鶏せせりのねぎ塩鉄板焼き Jidoriseseri no negishio teppan (Local chickens' neck meat on hot plate) ¥ 680 


9. 大地鶏もも肉の叩き おろしネギポン酢

Daisenjidori momoniku no tataki (Finely chopped Daisen local chicken thigh meat) ¥ 780 



10. カニ、チーズ出汁巻き玉子

Kani, cheese dashimakitamago (Japanese omlet with crab and cheese) ¥ 550  


11. 軟骨入り鳥つくねハンバーグ

Nankotsu iri toritsukune hamburg (Hamburg of chicken meat and gristle) ¥ 620 


12. しらすとアボガドのせうに醬の和風ピザ

Shirasu to avocado nose uni shoyu no wafu pizza (Japanese style sea urchin sauce pizza of the young of the sardine and avocado) ¥ 880  


揚げ物 Fried food


13. わたり蟹のクリームコロケ watarigani no cream croquette (Cream croquette of blue crab) ¥ 780 


14. 大地鶏のから揚げ Daisenjidori no karaage

(Fried Daisen chicken) ¥ 620 

煮物&蒸し物 Cooked & steamed

15. 牛すじのトマト煮込み Gyusuji no tomato nikomi (Tomato stew of beef sinew) ¥ 860 


16. 牛もつの白湯塩煮込み Gyumotsu no paitan nikomi (Beef giblets stewed in salty hot water) ¥ 580 


17. 黒豚の角煮 Kurobuta no kakuni (Braised Black Pork Belly) ¥ 820 


18. 軟骨入りもち米シューマイ


Nankotsu iri mochigome shumai (Gristle in Chinese dumpling of Glutinous roce) ¥620


箸休め Refreshing


19. ピリ辛メンマとチャーシューのねぎまみれ Pirikara memma to chashu no negimamire (Spicy processed bamboo shoot and roasted pork fillet with green onion) ¥ 520 


20. 葉わさびのシャリシャリ正油漬け Hawasabi no shari shari shoyu zuke (Wasabi pickled with soy sauce) ¥ 450 

21. さめなん骨の梅叩き Samenankotsu no umetataki (Shark gristle and pickled ume) ¥ 450 

22. 板わさ Itawasa (Boiled fish paste with wasabi) ¥ 520 

23. 浅漬け盛り Asazukemori (Assorted lightly pickled vegetables) ¥ 500 

24. 塩辛 Shiokara (Salted squid) ¥ 420 

25. クリームチーズの西京漬け Cream cheese no saikyozuke (Kyoto-style pickled cream cheese) ¥ 520 

御飯物 Rice dish

26. ねぎチャーハン Negi chahan (Fried rice with green onion) ¥ 500

27. おでん汁の鮭茶漬 Odensiru no sakechazuke (Rice with oden soup and salmon) ¥ 500

28. うに醬のTKG with みそスープ Unijyan no TKG with miso soup (Rice topped raw egg and sea urchin paste with miso soup) ¥ 550

29. 焼きうどん Yaki udon (Fried udon) ¥ 550

30. おでん汁の青葱うどん Odenjiru no aonegiudon (Udon with Oden soup and green onion) ¥ 500

デザート Dessert

31. ティラミスと抹茶アイスの黒みつけ Tiramisu to maccha ice no kuromitsugake (Tiramisu and green tea ice cream with brown suger syrup) ¥ 550

32. チーズケーキとゆずシャーベットのはちみつかけ Cheese cake to yuzu sherbet no hachimitsu gake (Cheese cake and Japanese citrus sherbet with honey) ¥ 550

ドリンクメニュー DrinkMenu

焼酎割り Shochu and Soft Drink

- 33. お茶割り各種 (ウーロン茶・緑茶・ジャスミン茶)
(with tea (oolong tea・green tea・jasmine tea)) …… ￥450
- 34. 梅干し割り Umeboshi wari (with pickled ume) …… ￥450
- 35. 梅昆布茶割り Umekobucha wari
(with ume and kelp tea) …… ￥450
- 36. トマト割り Tomato wari (with tomato juice) …… ￥450
- 37. 生いちごサワー Nama ichigo sour
(Fresh strawbwrry sour) …… ￥450
- 38. 生キウイサワー Nama kiwi sour
(Fresh kiwi sour) …… ￥450
- 39. レモンサワー (Lemon sour) …… ￥450
- 40. おでんの出汁割り Oden no dashi wari
(with dashi soup of oden) …… ￥450
- 41. 生オレンジ割り Nama orange wari
(with Fresh orange juice) …… ￥450
- 42. 生グレープフルーツ割り Nama grapefruit wari
(with Fresh orange juice) …… ￥450
- 43. カルピスサワー (Calpice sour) …… ￥450
- 44. シークワーサーサワー Sikuwasa sour
(Okinawan citrus sour) …… ￥450
- 45. ライムサワー (Lime sour) …… ￥450

果物の酒 Fruit Liqueur

- 46. あらごとみかんの酒 Aragoshimikan no sake
(Coarsely strained orange liqueur) …… ￥600
- 47. 山ぶどうの酒 Yamabudo no sake
(Wild vine liqueur) …… ￥600
- 48. 生いちごサワー Nama ichigo sour
(Fresh strawberry sour) …… ￥450
- 49. 生キウイサワー Nama kiwi sour
(Fresh kiwi sour) …… ￥450

梅酒 Ume Liqueur

- 50. 白玉 (Shiratama) …… ￥480
- 51. 白加賀 (Shirokaga) …… ￥480
- 52. あらごし梅酒玉 (Coarsely strained ume liqueur) ￥500
- 53. 黒牛の梅酒 (Ume liqueur of kuroushi) …… ￥500

カクテル Cocktail

- 54. 日本酒モヒート Nihonshu Mojito (Sake mojito) ￥550
- 55. 黒糖焼酎モヒート Kokuto Shochu Mojito
(Brown sugar based shochu mojito) …… ￥550
- 56. カシス (ソーダ or オレンジ or グレープフルーツ他)
(Cassis (soda or orange or grapefruit etc)) …… ￥550

本格焼酎 Shochu

- 57. 富乃宝山 (Tomi no hozan) …… ￥550
- 58. 松露 心水 (Shouro motomi) …… ￥550
- 59. 晴耕雨読 白 (Seikoudoku shiro) …… ￥550
- 60. 晴耕雨読 黒 (Seikoudoku kuro) …… ￥550
- 61. くじら 白 (Kujira shiro) …… ￥550
- 62. くじら 黒 (Kujira kuro) …… ￥550
- 63. 魔無志 (Mamushi) …… ￥550
- 64. 刀 (Katana) …… ￥550
- 65. 平蔵 (Heizo) …… ￥550
- 66. 牢 (Rou) …… ￥550
- 67. 銀滴 (Ginteki) …… ￥550
- 68. 黒伊佐錦 (kuroisa nishiki) …… ￥550
- 69. からり芋 (Karari imo) …… ￥550

麦 (Barley based syochu)

- 70. 一つぶの麦 (Hitotsubu no mugi) …… ￥550
- 71. おこげ (Okoge) …… ￥550
- 72. 悪のくろぶか (Aku no kurobuka) …… ￥550
- 73. 九十九 (Tsukumo) …… ￥550
- 74. 和ら麦 (Waramugi) …… ￥550

黒糖 . (Brown suger based syochu)

- 75. 有泉 (Yusen) …… ￥550

米 . (Rice based syochu)

- 76. 鳥飼 (Torikai) …… ￥550

あわもり . (Awamori (okinawan local spirits))

- 77. しらゆり (Shirayuri) …… ￥550

ワイン白 Wine White

- 78. オウトロワ ボヌール
(Aux Trois Bonheurs) …… ￥2800
- 79. ファルネーゼ トリビアーノ
(Farnese Torebbiano d'Abruzzo) …… ￥2800
- 80. グランポーネ (Gran Pone) …… ￥3000

ワイン赤 Wine red

- 81. パヌール カルメネール (Panul Carmenere) …… ￥2600
- 82. オウトロワ ボヌール (Aux Trois Bonheurs) …… ￥2800
- 83. バルターリ トスカーナ キャンティ
(Bartali Toscana Chianti) …… ￥3000

スパークリング Sparkling

- 84. バルディ ビェッソ ブリュット
(Valdivieso brut) …… ￥3200

ビール Beer

- 85. サッポロえびす (中ジョッキ) YEBISU Chu
(YEBISU beer (middle mug)) …… ￥550
- 86. サッポロえびす (小ジョッキ) YEBISU Sho
(YEBISU beer (small mug)) …… ￥480
- 87. サッポロラガー中瓶 SAPPORO Chu bin
(Lager beer (middle bottle)) …… ￥550
- 88. サッポロプレミアム アルコールフリー
(Alcohol-free beer by Sapporo co.) …… ￥450

ホッピー Hoppy

- 89. 白 or 黒 Shiro/Kuro (White or Black) …… ￥220
- 90. 中身 Naka (Shochu) …… ￥220

ハイボール Highball

- 91. ハイボール (Highball) …… ￥480
- 92. ジンジャーハイボール (Ginger highball) …… ￥480
- 93. コークハイボール (Coke highball) …… ￥480

ソフトドリンク Soft drink

- 94. ソーダ (Soda) …… ￥250
- 95. オレンジ (Orange) …… ￥250
- 96. グレープフルーツ (Grapefruit) …… ￥250
- 97. カルピス (Calpis) …… ￥250
- 98. ジャスミン茶 (Jasmine tea) …… ￥250
- 99. ウーロン茶 (Oolong tea) …… ￥250
- 100. コーラ (Cola) …… ￥250
- 101. ジンジャーエール (Ginger ale) …… ￥250
- 102. トマトジュース (Tomato juice) …… ￥250

<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: なみじゃなひ、杉並!
中央線あるある PROJECT

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO