

がらし

Garashi

TEL 03-3397-2086

3-22-22 Nishiogi-Kita, Suginami-ku






Open 5:00pm ~

Closed Sunday, Monday




※お通しはありません (No Charge)

FOOD Classic Menu 定番メニュー








Recommendation 逸品 (350yen - 900yen)

- 1 しそ巻き (Perilla Roll) 
- 2 焼きあご (Grilled Flying Fish) 
- 3 ナッツ (Nuts) 
- 4 チーズ (Cheese) 
- 5 ソーセージグリル (Grilled Sausage) 

Rice ごはんもの (350yen - 700yen)



- 6 おにぎり (Rice Ball) 
- 7 玉子かけごはん (Egg on Rice) 
- 8 カレーライス (又はカレーのみ) (Curry Rice (or just Curry)) 

Pickles 漬物 (450yen - 500yen)

- 9 むか漬 (Pickles Fermented in Rice Bran Paste) 
- 10 ピクルス (Pickles) 
- 11 あっさり漬 (きゅうり・なすなど)
(Refreshing Pickles (Cucumber, Eggplants, etc)) 
- 12 奈良漬 (Nara Pickles) 
- 13 辛子なす (Spicy Egg plants)  
- 14 赤かぶ漬 (Pickled Red Turnip) 

Winter Season Limited (Oct - Feb)

冬期限定 (10月~2月くらい)

- 15 山形名物芋煮汁 (Yamagata Speciality, Potato stew) ¥700  

DRINK Beer ビール

- 16 生ビールサッポロ (Draft Beer, Sapporo) ¥500
- 17 大びんサッポロ赤星 (Large Bottle, Sapporo Lager) ¥650
- 18 中びんサッポロ黒ラベル / キリンハートランド
(Medium Bottle, Sapporo Black label/Kirin Heartland) ¥550
- 19 小びん エビス Black (Small Bottle, Yebisu Black) ¥450
- 20 ギネス (Guinness) ¥650
- 21 ノンアルコールビール (Non Alcohol Beer) ¥400

Wine ワイン

- 22 赤 (グラス) (Red, Glass) ¥500 ~ 700
- 23 白 (グラス) (White, Glass) ¥500 ~ 700
- 24 ハーフボトル (Half Bottle) ¥1800
- 25 フルボトル (Full Bottle) ¥3000 ~

Sake 日本酒

- 26 燗酒 小 (Hot Sake, Small) ¥550
- 27 燗酒 大 (Hot Sake, Large) ¥1000
- 28 冷酒 正一合 (日替わり5~6種)
(Cold Sake, A glass (Daily Special 5-6Kinds)) ¥750

Shochu 焼酎

- 29 麦・芋 グラス (Barley/Potato, Glass) ¥500
- 30 麦・芋 ボトルキープ
(Barley/Potato, Bottle keep) ¥3000 ~
- 31 米・黒糖 グラス (Rice/Brown Sugar, Glass) ¥500
- 32 キンミヤ ソーダ割り (Kinmiya, Soda) ¥500
- 33 キンミヤ ウーロン割り (Kinmiya, Oolong Tea) ¥500

Whiskey ウイスキー

- 34 ニッカ・デュワーズ他 グラス
(Nikka/Dewar's, Glass) ¥500 ~ 700
- 35 ニッカ・デュワーズ他 ボトルキープ
(Nikka/Dewar's, Bottle keep) ¥4000 ~

Others その他







- 36 梅酒 (Plum Wine) ¥500
- 37 カンパリソーダ (Campari Soda) ¥500
- 38 ミネラル水 (財宝) (Mineral Water, Zaihou) ¥200
- 39 ラムハイ (Rum High) ¥500


※焼酎・ウイスキーのボトルは氷、ミネラル、湯などのボトルセット料金あり
(*Bottle set with Ice/Mineral Water/Hot Water for Shochu, and Whiskey will be charged)

<Notice>

Some of the restaurants accept CASH ONLY
The price including or excluding TAX is dependance on the restaurant
Some of restaurants require COVER CHARGE
Some of restaurants require at least ONE DRINK to be ordered

<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

がらし

Garashi

TEL 03-3397-2086

3-22-22 Nishiogi-Kita, Suginami-ku

Open 5:00pm ~

Closed Sunday, Monday

Today's Special

本日のメニュー (日替わり)

日替わりの季節の料理ございます。

(Daily Seasonable dishes available.)

カウンターの上に並んでいる料理は早く提供できます。

(Dishes from the platters at the Counter are available to serve right away.)

※ボードを御覧ください (Check the Board)

Sashimi (Example)

刺身 (例) ¥750 ~

- 1 たこぶつ (Boiled Octopus) 🐙
- 2 かつお刺身 (Bonito Sashimi) 🐟
- 3 たことセロリのマリネ (Marinated Octopus and Celery) ... 🐙 🌿
- 4 まぐろ山かけ (Tuna and Grated Yam) 🐟 🍷

Grilled Fish(Example)

焼魚 (例) ¥750 ~ ¥900

- 5 サンマの塩焼 (Grilled Saury with Salt) 🐟
- 6 銀だら西京焼 (Grilled Sablefish in Saikyo Style) 🐟
- 7 本ししゃも焼 (Grilled Smelt) 🐟

Boiled Vegetables

(Example) おひたし (例) ¥450 ~

- 8 ほうれん草 (Boiled Spinach with Soy Sauce) 🌿
- 9 小松菜 (Boiled Japanese Mustard Spinach) 🌿
- 10 菊の花 (Boiled Chrysanthemum) 🌸

Other Dishes

(Example) 蕨物 (例) ¥450 ~ ¥650

- 11 キンピラ (Burdock with a Sweet Soy Flavor) 🍷
- 12 油揚げと厚揚げ煮物 (Stewed Deep-fried Tofu)
- 13 玉こんにゃく (Konyaku Balls)
- 14 ひじき (Simmered Hijiki Seaweed)
- 15 切り干し大根 (Simmered Dried Radish) 🍷
- 16 新じゃがと牛肉 (Fresh Harvested Potato and Beef) 🍷 🐖

Stewed Fish (Example)

煮魚 (例) ¥500 ~ ¥850

- 17 さば味噌煮 (Stewed Mackerel with Miso) 🐟
- 18 かれい煮付 (Stewed Flatfish) 🐟
- 19 やりいか煮 (Stewed Squid) 🐙
- 20 いわししょうが煮 (Stewed Sardine with Ginger) 🐟

Side Dishes (Example)

おつまみ (例) ¥450 ~ ¥750

- 21 枝豆 (Edamame Soy Beans) 🌿
- 22 天豆 (Broad beans) 🌿
- 23 冷奴 (Chilled Tofu)
- 24 はんぺんバター
(Minced and Steamed Fish Cake with Butter)
- 25 梅しそかまぼこ (Fish Paste Cake with Plum and perilla) 🌿
- 26 あさり酒蒸し (Steamed Asari Clam with Sake) 🍷
- 27 あさり時雨煮 (Stewed Asari Clam with Ginger) 🍷
- 28 牛肉時雨煮 (Stewed Beef with Ginger) 🐖
- 29 豚肉紅茶煮 (Stewed Pork with Tea) 🐖
- 30 砂肝ピリ辛煮 (Stewed Gizzard with Spice) 🍷 🌶️

<Notice>

Some of the restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is dependance on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require at least ONE DRINK to be ordered

<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