

あさ水  
Asamizu

TEL 03-3392-8963  
3-30-2 Amanuma, Suginami-ku  
Lunch: Monday ~ Friday 11:00 ~ 14:00  
Dinner: Monday ~ Thursday 17:30 ~ 24:00  
Friday 17:00 ~ 26:00  
Closed Sunday

## Drinks

### 飲み物

## Beer

### ビール

1. 生ビール(キリン一番搾り) Draft Beer (Kirin) ..... ¥570
2. 瓶ビール(アサヒスーパードライ) Bottle Beer (Asahi) ..... ¥570
3. キリンフリー(ノンアルコール) Kirin Free (Non Alcohol)..... ¥450

## Soft Drink

### ソフトドリンク

4. ウーロン茶 Oolong Tea ..... ¥300
5. オレンジジュース Orange Juice ..... ¥400
6. グレープフルーツ Grape Fruit Juice ..... ¥400
7. コカコーラ Coca Cola ..... ¥380
8. ジンジャーエール Ginger Ale ..... ¥380

## Sake

### 日本酒

9. あさ開(岩手、純米辛口) Asabiraki (Iwate) ..... ¥780
10. 南部美人(岩手、特別純米) Nanbubijin (Iwate) ..... ¥850
11. 浜千鳥(岩手、純米) Hamachidori (Iwate)..... ¥820
12. 月の輪(岩手、純米) Tsukinowa (Iwate) ..... ¥800
13. 獺祭(山口、純米大吟醸) Dassai (Yamaguchi) ..... ¥1000

## Fruits Liquor

### 果実酒

14. 上等梅(オーソドックスな口当たり、爽やかな甘さ)  
Premium Plum Wine (Smooth and a refreshing Sweetness)..... ¥450
15. 黒糖梅酒(黒糖を使用した、斬新な甘さ)  
Kokutou Plum Wine (Brown Sugar and Original Sweetness) ..... ¥500
16. にごり梅酒(果肉も使った通好みな味！)  
Unfiltered Plum Wine ..... ¥580
17. あんず酒(心地よい甘みと酸味！)  
Apricot Wine (Comfy Sweetness and Sourness)..... ¥480
18. 南部梅酒(糖類無添加でスッキリとした味わい)  
Nanbu Plum Wine (Organic Sugar) ..... ¥550

## Potato Shochu

### 芋焼酎

19. さつま島美人(鹿児島) Satsuma Shimabijin (Kagoshima) ..... ¥450
20. くじら(鹿児島) Kujira (Kagoshima) ..... ¥480
21. 晴耕雨讀(鹿児島) Seikouudoku (Kagoshima)..... ¥500
22. 不二才(鹿児島) Bunise (Kagoshima) ..... ¥500
23. 海王(鹿児島) Kaiou (Kagoshima) ..... ¥500
24. 宇吉(鹿児島) Ukichi (Kagoshima)..... ¥500

## Barley, Rice and others

### 麦米その他

25. 九十九(壱岐) Tsukumo (Ikinoshima) ..... ¥450
26. ともづな(岩手) Tomozuna (Iwate) ..... ¥500
27. おこげ(大分) Okoge (Oita) ..... ¥500
28. 鍛高譚(北海道) Tantakatan (Hokkaido) ..... ¥450
29. 有泉(鹿児島) Yusen (Kagoshima)..... ¥500

※ソーダー割りのみプラス ¥50 いただきます。

Plus 50yen for Soda.

## Cocktail

### カクテル

30. カシス(オレンジ・Gフルーツ・ウーロン)  
Cassis (Orange, G fruit, Oolong) ..... ¥530
31. ジントニック Gin Tonic ..... ¥530
32. ウォッカトニック Vodka Tonic ..... ¥530
33. カンパリソーダ Campari Soda ..... ¥530

## Glass Wine

### グラスワイン

34. グラスワイン(赤白) Glass Wine (Red or White) ..... ¥600

## Sour

### サワー

35. レモンサワー Lemon Sour ..... ¥480
36. グレープフルーツサワー Grapefruit Sour ..... ¥480
37. 梅サワー Plum Sour ..... ¥480
38. ウーロンハイ Oolong High ..... ¥420
39. ハイボール High Ball ..... ¥480
40. ホッピー(白) Hoppy (White) ..... ¥480

## Shochu Bottle (4 Glasses)

### 焼酎ボトル(4合)

41. 譚高鍛(紫蘇) Tantakatan (Perilla)..... ¥2700
42. 島美人(芋) Shima Bijin (Potato) ..... ¥2700
43. くじら(芋) Kujira (Potato) ..... ¥3200
44. おこげ(麦) Okoge (Barley) ..... ¥3300
45. 九十九(麦) Tsukumo (Barley) ..... ¥2900
46. 不二才(芋) Bunise (Potato) ..... ¥3300
47. 晴耕雨読(芋) Seikouudoku (Potato) ..... ¥3300
48. ともづな(米) Tomozuna (Rice)..... ¥3300

※ボトルセット料金として、御一人様 ¥200 頂きます。

200yen for the Bottle Set per each.



### <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

# Food 料理

## Vegetables

### 野菜

49. **さといもの素揚げ** Deep-fried Taro …………… ￥630   
揚げたて熱々のうちにどうぞ！ Pls eat it freshly hot.
50. **旬野菜の生春巻き** Seasonal Vegetable Spring Rolls …… ￥630    
旬の野菜と当店自慢の肉味噌で！ Seasonal Vegetable and Meat Miso.
51. **野菜サラダ** Vegetable Salad …………… ￥630   
ドレッシングは和風、洋風どちらかお選びください。  
Choose Japanese/Western style Dressing.
52. **お漬物** Pickles …………… ￥450   
旬の野菜の取り合わせ。Seasonal Vegetables.
53. **自家製ピクルス** Homemade Pickles …………… ￥500   
彩りも鮮やか、食感も楽しめます。Colourful and enjoyable.

## Delicacies

### 珍味

54. **豆腐の味噌漬** Tofu Pickled in Miso …………… ￥600  
チーズのようなまろやかさ Smooth like Cheese.
55. **チーズの味噌漬** Cheese Pickled in Miso …………… ￥600   
クリームチーズを特製味噌でじっくり漬け込みました。  
Cream Cheese Pickled in Special Miso.
56. **鯛の酒盗** Salt-pickled Sea Bream Guts …………… ￥650   
鯛ワタで作ったコクのある塩辛です。  
Salted Sea Bream Guts Pickles with a Rich Taste.
57. **かつおの酒盗** Salt-pickled Bonito Guts …………… ￥450   
かつおのワタで作った塩辛です。日本酒、焼酎に！  
Salted Bonito Guts Pickles, Goes well with Sake and Shochu!
58. **ばくらい** Salted Sea Cucumber and Sea Squirt Guts …… ￥850    
コノワタと赤ほやの贅沢な塩辛です。Luxury Salted guts.

## Char-Grilling









### 炭火焼

59. **ゴロイカの炭火焼** Char Grilled Squid …………… ￥500   
日本酒や焼酎のお友に是非どうぞ！ Goes well with Sake or Shochu.
60. **佐助豚三枚肉の炭火焼き**  
Char Grilled Sasuke Pork Ribs …………… ￥890   
しっかりとした豚肉本来の味が楽しめます。  
You can enjoy Pork's original taste
61. **菜彩鶏の炭火焼き** Char Grilled Saisai Chicken …………… ￥730   
炭火で皮目も香ばしく焼き上げます。Char Grilled Fragrantly.

62. **三元豚の豚トロ緑茶風味焼き**  
Fatty Sangen Pork Char Grilled in Green Tea Flavor …… ￥730   
緑茶の風味が嬉しい！ Pleasant Taste of Green Tea.
63. **牛タンの炭火焼き** Char Grilled Beef Tongue …………… ￥890   
天然塩をふり炭火で香ばしく焼きます。  
Char Grilled Fragrantly with Natural Salt.
64. **手羽先のさごはち焼き**  
Sagohachi Style Char Grilled Wings …………… ￥700   
さごはちは、みちのくの万能調味料、是非ご賞味ください。  
Enjoy the Michinoku Seasonings.
65. **岩手産牛肉の炭火焼き** Char Grilled Iwate Beef …… ￥1850   
わさびと天然塩でお召し上がりください。  
Enjoy with Wasabi and Natural Salt.









## Side Dishes

### 一品

66. **じゃこ葱豆腐** Tofu with Whitebaits and Green Onion …… ￥580    
香ばしく煎ったじゃこをたっぷりのせました。  
A plenty of Roasted Whitebaits.
67. **南部地鶏の玉子焼き**  
Nanbu Local Chicken Omelette …………… ￥580    
オムレツスタイルで中はふわふわです。Omelette and Fluffy inside.
68. **三元豚とキムチのチヂミ**  
Kimchi and Sagen Pork Korean Pancake …………… ￥630     
キムチと豚肉の取り合わせ、癖になりそう！  
A combination of Kimchi and Pork is addictive.
69. **南部地鶏の唐揚げ** Deep-fried Nanbu Local Chicken …… ￥980   
骨付き地鶏を香ばしく揚げます。Deep-fried Bone in Chicken.

## Hot Pot

### 鍋料理











70. **南部せんべい鍋** Nanbu Rice Cracker Hot Pot …………… ￥980    
今話題のB級グルメ、せんべい汁の鍋仕立て。Locals' favorite food.
71. **ひつつみ鍋** Hittsumi Hot Pot …………… ￥980   
野菜たっぷりのすいとん鍋。Plenty of Vegetable and flour Dumplings.
72. **かけ鍋** Kakke Hot Pot …………… ￥920   
岩手県北の寒い冬の定番はこれ！ North Iwate's Classic Hot Pot.
73. **豆腐とつくねのハリハリ鍋** Tofu and Meat Ball Hot Pot …… ￥1150    
コクのあるスープと水菜の食感をお楽しみください。  
Rich Soup and Potherb Mustard.
74. **牛もつ鍋** Beef Innards Hot Pot …………… ￥1100   
コラーゲンたっぷり！ A plenty of Collagen.  
お鍋の後に雑炊又はおうどんはいかがですか。  
How about making a Rice Porridge or Udon Noodles in the HotPot?
75. **雑炊、うどん(一人前)** Rice/Udon Noodles ( 1 Serving) …… ￥400 

## Rice Dish 飯


76. **おにぎり** Rice Balls …………… ￥450  
具材は日替わりで。詳しくはスタッフにお尋ねください。  
Daily Special. Please Ask.
77. **高菜飯** Mustard Rice …………… ￥650   
ごま風味の高菜チャーハンです。  
Sesame Fragranced Mustard Fried Rice.
78. **ガーリックチャーハン** Garlic Fried Rice …………… ￥720    
牛肉とニンニクのコクと香ばしさがうれしい。  
Beef and Garlic make a Pleasant Fragrance.
79. **ぶっかけ温うどん**  
Udon Noodles in Broth with Toppings …………… ￥720   
食事のメにぴったり。Good as Finish up Food.
80. **盛岡じゃじゃ麺** Morioka Zhajiangmian …………… ￥720   
盛岡のソウルフード、特製味噌が癖になります。  
Morioka Soul Food, Special Miso is addictive.
81. **地鶏と野菜の雑炊**  
Local Chicken and Vegetable Rice Porridge …………… ￥730    
地鶏のコクと旬の野菜がうれしい一品です。  
Rich taste of Local Chicken and Seasonal Vegetable.  
※メニューは季節で変わることがあります。  
Menu might change depending on the season.



<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