

牛タン工房鎌倉ハム

GyuTan Koubou Kamakura Ham

TEL 03-3220-3456

5-27-9 Ogikubo, Suginami-ku

Open • Monday ~ Thursday Sunday Holidays 17:00~24:00

• Friday and Saturday

(The day before holidays) 17:00~5:00

Side Dishes つまみ

1. 枝豆 Soy beans ¥190 🍴
2. いかしょう Ika-shou ¥390 🍴
イカソーメンを特製生姜だれと和えた一品。
Shredded Squid dressed with Special Ginger Sauce.
3. 水晶キュウリ Crystal Cucumber ¥390 🍴
梅水晶とタタキ胡瓜を和えた一品。
Plum Crystal and Seared Cucumber.
4. 冷やしすぎトマト Too Chilled Tomato ¥390 🍴
冷やしトマトをお酢のスムージーで和えたキンキンな一品。
Chilled Tomato dressed with Smoothy Vinegar.
5. 漬物盛り合わせ Assorted Pickles ¥190 🍴
漬物 4 種盛り合わせ 4 different kinds of Pickles.
6. こぼれシラスおろしポン酢 ¥390 🍴 🍴
器からこぼれてしまうほどのシラスおろしポン酢。
A plenty of Whitebaits with Ponzu and Grated Radish.
7. 鎌倉ハム食べ比べ Kamakura Ham Assortment ¥890 🍴
熟成もものハムとスパイシーなハムの盛り合わせ、炙ることで風味の
違いを
Well aged Thigh Ham and Spicy Ham assorted.
8. 炙り明太ポテサラ Broiled Cod Roe Potato Salad ¥390 🍴 🍴
ただのポテサラではありません。明太子がのってます。しかも炙ります。
Not just a Potato Salad but topped with Mentaiko Cod Roe and broiled.

9. 漬けマグロの炙り Broiled Tuna pickles ¥390 🍴
程よく漬かったマグロブツを一風変わった炙り方で。
Well Pickled Tuna cubes Broiled in an Original Way.
10. パクチキ Pakuchiki ¥390 🍴 🍴
蒸し鶏 + パクチー = 鉄板 Steamed Chicken with Coriander
11. ニンニクうずら Garlic and Quail ¥290 🍴
ニンニク醤油に漬けたウズラ。お酒が進みます。
Quail Pickled in Garlic Soy Sauce. Good with Alcohol.
12. 定番奴 食べる醤油乗せ Classic Tofu topped with Soy Sauce ¥390
食べる醤油? 食べたらわかります。Soy Sauce to eat? You will see.
13. 鬼おろしチャンジャ ¥290 🍴 🍴
Spicy Cod Innards with Coarsely Grated Radish ¥290 🍴 🍴
チャンジャに鬼おろし? 食べやすいです。
Spicy Cod Innards with Grated Radish? Easy to eat.
14. やみつき! うに豆 Addictive, Sea Urchin Beans ¥290 🍴
つまみだしたら止まりません。Cannot Stop once you Start.
15. ズワイ蟹の生かに玉 Fried egg and Crab ¥590 🍴 🍴
かに玉を分解してたら抜群のアテが出来ちゃいました。
We happened to find a perfection.
16. 葱辣油のせ超極太メンマ ¥490 🍴
Leek Chili on Thick Bamboo Shoots ¥490 🍴
やっぱり太いのが好きですね。After all, We like it Thick.
17. 壺漬け甘海老チャンジャ ¥590 🍴 🍴
Sweet and Spicy Shrimp Innards Pickled in Pot ¥590 🍴 🍴
甘海老の甘さが引き立ちます Sweetness of the Shrimp Stands out.



7. 鎌倉ハム食べ比べ Kamakura Ham Assortment

Hot Pot 鍋

18. 明太ホルモン鍋 Mentaiko Cod Roe and innards Hot Pot ¥690 🍴
あっさりした出汁に明太子のアクセント。
Refreshing Soup Stock with a flavor of Cod Roe.
19. 四川モツ火鍋 Shisen innards Hot Pot ¥690 🍴
旨い! でも辛い! だが、旨くて食べれます。Tasty and Spicy.
20. 野郎肉鍋 ¥1990
※ 1 人前 \990 でもよし ※ 2 人前より
Dude Meat Hot Pot (990yen for one Serving) ¥1990
そびえ立つ肉の山、ガツンときます。A plenty of Meat.

Sashimi 刺身






21. 魚介の散らかし(刺し盛り) Seafood Sashimi ¥990 🍴
魚介 4 種の盛り合わせ。4 different Seafood Assortment.



Piping Hot Food

熱々もん

22. **名物！肉おでん** Speciality, Meat Stew ¥690
肉のおでん？コクが違います The Stew of Meat? Tasty
23. **浅利の酒蒸しからすみバターのせ**
Steamed Asari Clam, with karasumi Butter ¥590  
浅利の旨味にバターのコク、からすみの風味を足しちゃいました。
Tasty Asari Clam with a Richness of Butter.
24. **塩辛じゃがバター**
Potato with Butter and Salted Squid Innards ¥390  
ホクホクじゃがバターに塩辛乗せたら間違いない。
Steaming Hot Potato with Butter goes perfectly with Salted Squid Innards.
25. **焦がしコーンバター** Corn Butter ¥290 
バターコーンに焦がし醤油の風味をプラス。
Burnt Butter corn with a fragrance of Soy Sauce.
26. **出汁焼卵** Soup Stock Omelette ¥390 
巻いてませんがしっかり出汁巻味 Taste of Soup Stock is good
27. **穴子の出汁焼卵** Conger Eel and Soup Stock Omelette ¥490  
穴子が乗ったらこんなに風味が変わるんですね。
Its even better with Conger Eel on Top.
28. **明太子の出汁焼卵** Cod Roe and Soup Stock Omelette ¥490  
卵と明太子、最強かよ！
Nothing beats the Combination of Egg and Cod Roe.
29. **羽付き雷餃子** Dumplings with Wings ¥390  
タレ不要。そのままお召し上がりください No Sauce needed.
30. **担々もやし炒め** Spicy Pan-fried Sprout Beans ¥390  
ピリ辛なもやし炒め。Spicy Sprout Beans.
31. **ポッサム豚キムチ** Possum Pork and Kimchi ¥590  
こんな豚キムチ見たことない。I've never seen Pork and Kimchi like this.
32. **鎌倉ソーセージ盛り合わせ** Assorted Kamakura Sausages ¥990 
鎌倉ハムのソーセージ3種盛り合わせ。
Assorted 3 Kinds of Kamakura Ham Sausage.
33. **石焼き高菜枝豆** Stone grilled Leaf mustard Edamame ¥390 
剥いた枝豆と高菜の相性抜群。
Good combination of Edamame Beans and Leaf Mustard.
34. **山芋とトリュフのフォンダンオムレツ**
Yam and Truffle Omlette ¥490  
蓋を開けると幸福が待ってます。Happiness under the Lid.
35. **火山仕立てのシュークルート** Choucroute in Volcano ¥690
オリジナル食器での演出は必見。Directed with the Table Wares.
36. **バカアホトースト** Stupid and Foolish Toast ¥490 
スペインではニンニクのことをアホと言います。
Stupid in Japanese and Garlic in Spanish are the same word.

37. **はんぺんゴルゴンチーズ**
Minced and Steamed Fish Paste with Gorgonzola Cheese ¥490  
クセが強いです。Unusual in Taste.
38. **キャベツ太郎** Cabbege Taro ¥290 
駄菓子じゃありません。でも食べたら・・・
Its not a snack but once you start...
39. **ふかひれ茶碗蒸し** Steamed Egg Custard with Shark Fin ¥290 
ちょっとだけ贅沢しちゃいます？ A little Treatment for yourself?
40. **もやし二郎** Sprout beans Jiro ¥390 
ジロリアン必食 Jirolians Must eat.

Grilled Food 焼きもん

41. **縞ホッケの炙り焼き** Broiled Atka mackerel ¥690 
ホッケ1枚丸ごとです。its an Atka Mackerel whole.
42. **縞ホッケの炙り焼きハーフサイズ**
Broiled Atka mackerel Half Size ¥390 
ホッケ半身です。あるとうれしい。Half Sizes are always appreciated.
43. **たっぷりシラスのチーズピザ**
Cheese Pizza with plenty of Whitebaits ¥790   
シンプルピザに鎌倉名物シラスをたっぷりと。
Simple Pizza with Whitebaits, Kamakura Speciality.
44. **丸ごとイカのごろ焼き** Grilled Squid Whole ¥590 
イカ丸ごと使ったゴロ焼きです。The whole of Squid is used.
45. **和歌山のソウルフードせち焼き**
Wakayama Soul Food Sechiyaki ¥590 
お好み焼きのようでお好み焼きではない。
Its like Okonomiyaki but it isn't.
46. **一本ねぎのアンチョビチーズ焼き**
Grilled Green Onion Whole with Anchovy and Cheese ¥490  
全長40cm。かぶりつけてください。40cm in Length, Take a big bite.

Fresh Vegetable 生野菜

47. **契約野菜のねば～ニャカウダ**
Sticky Bagna cauda of Vegetables from Contracted Farmers ¥590
ただのバーニャカウダじゃありません。It's not just a Bagna cauda.
48. **ダンシングシーザーサラダ** Dancing Caesar Salad ¥590
ダンシング？その目で確かめて下さい。
Dancing? Find out with your eyes
49. **ダンシンググリーンサラダ** Dancing Green Salad ¥490
ダンシング？その目で確かめて下さい。
Dancing? Find out with your eyes.

Beef Tongue 牛タン

50. **厚切り牛タン焼き** Grilled Thick Tongue ¥690
名物、厚切り牛タン焼き！ Speciality, Grilled Thick Tongue!
51. **牛タン味噌漬** Tongue with Miso ¥590
味噌の風味溢れる牛タン焼き。Grilled Tongue with Miso.
52. **柔らか茹で牛タン** Boiled Soft Tongue ¥490
箸で切れるほどじっくり煮込みました。
Tender enough to cut with chopsticks.










Deep-fried Food 揚げもん

53. **フライドポテト プレーン** French Fries Plain ¥290 
迷ったらこれ。If you cannot make up your mind.
54. **FPバター醤油** French Fries Butter and Soy Sauce ¥290  
迷ったらこれ。If you cannot make up your mind.
55. **FPフレンチビネガー** French Fries French Vinegar ¥290 
迷ったらこれ。If you cannot make up your mind.
56. **こだわりから揚げ** Deep-fried Chicken ¥390 
唐揚げにもこだわりました。
We are particular about Deep-fried Chicken.
57. **コンポタオニオンリング** Corn Potage Onion Rings ¥290 
オニオンリングなのにコーンポタージュの味が・・・
Onion Rings with a taste of Corn Potage.
58. **KFH～鎌倉フライドハム～** KFH, Kamakura Fried Ham ¥390 
あれっ？なんか食べたことあるかも。
hmm? It tastes like you have had before.
59. **なめアジフライ** Deep-fried Name Mackerel ¥390 
なめろう揚げたらこんなだろな～
Namerou would taste like this if it were to be fried.
60. **北海道モzzarellaチーズのフライ**
Deep-fried Hokkaido Mozzarella Cheese ¥490 
こだわったモzzarellaチーズを揚げてます。
Deep-fried Selected Mozzarella Cheese.
61. **ハニーマスタード鶏軟骨のフライ**
Deep-fried Chicken Cartilage with Honey Mustard ¥290 
コリコリ食感が病みつきです。The crunchy Texture is addictive.
62. **やめられないとまらないシュリンプフリット**
Shrimp Frit that you cannot stop ¥390 
止まりません。You cannot stop.
63. **皮付き里芋の唐揚げ サクサク醤油で**
Deep-fried Taro with Soy Sauce ¥590 
皮ごと食べても大丈夫です。You can eat the skin of Taro as well.
64. **自慢の厚揚げ 雲丹ソースで**
Deep-fried Tofu, with Sea Urchin Sauce ¥390 
サクサク衣が新しい。雲丹ソースとの相性◎
Chripiness is something new. Good with the Sea Urchin Sauce.




Finish Up Food **めもん**

65. **浅利そば** Asari Clam Soba ¥690
浅利の旨味たっぷり。Rich Taste of Asari Clam.
66. **炊き上げ大根飯** Cooked Radish Rice ¥390 
大根どーん。Radish.
67. **炊き上げ鎌倉パエリア** Cooked Kamakura paella ¥590 
ちょっとおしゃれにパエリア炊きませんか？
Don't you wanna cook a fancy Paella?
68. **炊き上げ穴子牛蒡飯**
Cooked Conger Eel and Burdock Rice ¥590 
穴子と山椒ってなんでこんなに合うのだろう。
The combination of Conger eel and Burdock is unbelievable.
69. **こだわり、ソース焼きそば**
Picky, Pan-fried Yakisoba Sauce Noodles ¥490 
全てにこだわっちゃいました。We were Picky about everything.
70. **イカ明太白湯焼きそば**
Squid and Mentai Cod Roe Pan-fried Yakisoba Noodle ¥490  
あっさり好きならこの焼きそば。
If you like a refreshing taste, it's the one.

Sushi Rolls **巻もん**

71. **ねぎとろ巻** Minced Tuna and Green Onion Sushi Roll ¥390  
72. **穴きゅう巻** Conger Eel and Cucumber Sushi Roll ¥390  
73. **炙りカニサラダ巻** Broiled Crab Salad Sushi Roll ¥390  
自家製カニサラダ巻。Homemade Crab Salad Sushi Roll.
74. **明太子巻** Mentai Cod Roe Sushi Roll ¥390 
かねふくの明太子旨っ Tasty Kanefuku Mentai Cod Roe.
75. **たこわさ巻** Octopus and Wasabi Sushi Roll ¥390  
たこわさって酢飯とも相性いいんですね。
Octopus and Wasabi go well with Vinegared Rice.

Dessert **デザート**

76. **揚げたてドーナッツのバニラサンド**
Freshly Deep-fried Donuts and Vanilla Sandwiches ¥190  
注文いただいたから揚げます。
We deep-Fry them after taking an order.
77. **抹茶わらびパフェ**
Matcha Bracken-starch Dumplings Parfait ¥390
モチモチわらびもちがたまりません。
Chewy Bracken-starch Dumplings are awesome.
78. **アイスブリュレ ～雲の彼方に～ Ice Brulee** ¥490 
雲の彼方・・・幸せが待ってます。Hapiness is coming to you.













79. **フォンダンスモア** Fondant s'more ¥490
チョコとマシュマロの相性抜群。
The combination of Chocolate and Marshmallow.
80. **生ぷりん** Fresh Pudding ¥390
普通のプリンじゃありません。Not a normal Pudding.

牛タン工房鎌倉ハム GyuTan Koubou Kamakura Ham


<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

牛タン工房鎌倉ハム

GyuTan Koubou Kamakura Ham

TEL 03-3220-3456

5-27-9 Ogikubo, Suginami-ku

Open • Monday ~ Thursday Sunday Holidays 17:00~24:00

• Friday and Saturday

(The day before holidays) 17:00~5:00

Beer ビール

何と言っても生中が¥299円！！

Draft medium is 299yen!!

81. モルツ生中 Malt's Draft Medium	¥ 299
82. モルツ生大 Malt's Draft Large	¥ 599
83. モルツ生グラス Malt's Draft Glass	¥ 199
84. プレモル中瓶 Premium Malt's Medium Bottle	¥ 599
85. オールフリー All Free	¥ 399
86. シャンディー・ガフ Shandy Gaff	¥ 499
87. カンパリ・ビア Campari Beer	¥ 499
88. レッド・愛 Red Eye	¥ 499

Chu High 酎ハイ

自分で好きにアレンジできるから楽しさ倍増！

自分だけ→自分酎ハイ→自己チュー

89. 自己チュー Your original Chu high	¥ 299
----------------------------------	-------

Standard

スタンダード

90. 塩レモンサワー Salted Lemon Sour	¥ 399
91. 緑茶ハイ Green Tea High	¥ 399
92. ウーロンハイ Oolong High	¥ 399
93. カルピスサワー Calpis Sour	¥ 399

High Ball

ハイボール

なんと約 300 種類のハイボール！

300 different kinds of High Ball

ウィスキー 6 種類で飲み比べも！

Good opportunity to Compare whiskies.

ハイボールのウィスキーは次の 6 種類のウィスキーから選べます。

Whisky for High Ball can be chosen from 6 different Whiskies.

94. トリス Torys
95. ジムビーム Jim Beam
96. 角 Kaku
97. 知多 Chita (プラス ¥100)
98. 白州 Hakushu (プラス ¥200)
99. 山崎 Yamazaki (プラス ¥300)

Original High Ball

オリジナルハイボール

100. いつものハイボール Classic High Ball	¥ 299
101. 金ハイボール Golden High Ball	¥ 399
102. 黒ハイボール Black High Ball	¥ 399
103. 白ハイボール White High Ball	¥ 399
104. 大仏ハイボール Buddha High Ball	¥ 399
105. 湘南ハイボール Shonan High Ball	¥ 399
106. 鎌倉ハイボール Kamakura High Ball	¥ 399
107. 塩グレープフルーツハイボール Salty Grapefruit High Ball	¥ 399

Lemon High Ball

レモンハイボール

おすすめは何と言っても 8 種類のレモンハイボール。

8 different kinds of Lemon High Ball.

牛タンといえばレモンでしょ！！

108. いつものレモン HB Lemon HB as usual	¥ 399
109. ミント香るレモン HB Mint fragranced HB	¥ 399
110. パクチーなレモン HB Coriandar and Lemon HB	¥ 399
111. キンキンなレモン HB Cold Lemon HB	¥ 399
112. すりおろしレモン HB Grated Lemon HB	¥ 399
113. はちみつレモン HB Honey HB	¥ 399
114. 塩レモン HB Salted Lemon HB	¥ 399
115. レモンの砂糖漬け HB Lemon with Sugar HB	¥ 399

Frozen Fruit HB

フローズンフルーツハイボール

フルーツを凍らせてハイボールにイン！

Got the Fruits frozen and put them in HB!

116. マンゴー HB Mango HB	¥ 399
117. キウイ HB Kiwi HB	¥ 399
118. ベリーベリー HB Berry Berry HB	¥ 399
119. パイン HB Pineapple HB	¥ 399
120. ピーチ HB Peach HB	¥ 399
121. ストロベリー HB Strawberry HB	¥ 399

HBs with Grated Fruits

すりおろしハイボール

すりすりして果肉のうま味を味わってみて。

Rich taste of Grated Fruits in HB.

122. すりおろしアロエ HB Grated Aloe HB	¥ 399
123. すりおろし白桃 HB Grated Peach HB	¥ 399
124. すりおろしキウイ HB Grated Kiwi HB	¥ 399
125. すりおろしマンゴー HB Grated Mango HB	¥ 399
126. すりおろしライチ HB Grated Lychee HB	¥ 399
127. すりおろし葡萄 HB Grated Grapes HB	¥ 399
128. すりおろしリンゴ HB Grated Apple HB	¥ 399

HB Plus Collagen

コラーゲンプラスハイボール

美容成分コラーゲンをハイボールにプラス。Beauty in HB.

129. コラーゲン◎ローズヒップ HB Collagen Rosehip HB	¥ 399
130. コラーゲン◎ハイビスカス HB Collagen Hibiscus HB	¥ 399
131. コラーゲン◎白ブドウ HB Collagen Grapes HB	¥ 399
132. コラーゲン◎トマト HB Collagen Tomato HB	¥ 399
133. コラーゲン◎ゆず HB Collagen Yuzu Citrus HB	¥ 399
134. コラーゲン◎もも HB Collagen Peach HB	¥ 399

Vegetable High Ball

お野菜ハイボール

不足しがちなお野菜を。For a lack of vegetables.

- 135. **カップパ HB** Kappa HB ¥ 399
- 136. **MAZUI HB** Mazui HB ¥ 399
- 137. **ガリ HB** Gari HB ¥ 399
- 138. **トマト HB** Tomato HB ¥ 399
- 139. **ミント HB** Mint HB ¥ 399

High Sour High Ball

ハイサワーハイボール

ハイサワー？そうですあのハイサワーです。

High Sour? Yes the High Sour!

知らない人は飲んでみたら？ Try if you havent.

- 140. **ハイサワーレモン HB** High Sour Lemon HB ¥399
- 141. **ハイサワー GF HB** High Sour GF HB ¥399
- 142. **ハイサワー青りんご HB** High Sour Green Apple ¥399
- 143. **ハイサワー梅 HB** High Sour Plum HB ¥399
- 144. **ハイサワーライム HB** High Sour Lime HB ¥399
- 145. **ハイサワーポップ&レモン HB**
High Sour Pop and Lemon HB ¥399

Dessert High Ball

デザートハイボール

大人のデザート！ Dessert for grown ups!

- 146. **ガリガリくん HB** Garigari kun HB ¥399
- 147. **アイスの実 HB** Fruity Iced Balls HB ¥399
- 148. **チョコレート HB** Chocolate HB ¥399

Shochu

焼酎

- 149. **【芋】一刻者(グラス)** (Potato) Ikkomon (Glass) ¥499
- 150. **【芋】一刻者(720ml ボトル)**
(Potato) Ikkomon (720ml Bottle) ¥2699
- 151. **【麦】知心剣(グラス)** (Barley) Shirashinken (Glass) ¥499
- 152. **【麦】知心剣(720ml ボトル)**
(Barley) Shirashinken (720ml Bottle) ¥2699
- 153. **【米】29(グラス)** (Rice) 29 (Glass) ¥499
- 154. **【米】29(720ml ボトル)** (Rice) 29 (720ml Bottle) ¥2699
- 155. **【麦】泥亀(グラス)** (Barley) Dorogame (Glass) ¥499
- 156. **【麦】泥亀(720ml ボトル)**
(Barley) Dorogame (720ml Bottle) ¥2699

California House Wine

カリフォルニアハウスワイン

- 157. **赤ワイン(グラス)** Red Wine (glass) ¥399
- 158. **赤ワイン(デキャンタ)** Red Wine (Decanda) ¥1399
- 159. **白ワイン(グラス)** White Wine (Glass) ¥399
- 160. **白ワイン(デキャンタ)** White Wine (Decanta) ¥1399

Champagne

スパークリングワイン

- 161. **アンジュエール** Angeaile ¥2999
- 162. **モエ・エ・シャンドン** Moët & Chandon ¥6999

Sake

日本酒

- 163. **白壁蔵 生もと純米【兵庫】(90 cc)**
Shirakabegura, Hyogo 90cc ¥399
古来よりの伝統的製法で手間をかけたからこそその味
Traditional Taste
- 164. **鶴齢 特別純米【新潟】(90 cc)**
Kakurei, Niigata 90cc ¥399
旨味を味わってください。Enjoy the Rich Taste.
- 165. **肉正宗 大辛口純米【千葉】(90 cc)**
Masamune, Chiba 90cc ¥399
鋭い切れ味ですので気を付けて
Sharpness in Taste.
- 166. **寫楽 純米吟醸【福島】(90 cc)** Sharaku, Fukushima 90cc ¥399
果実感があり女性ウケ間違いない。
The fruitiness for ladies.
- 167. **一白水成 純米吟醸【秋田】(90 cc)**
Ippakusuisai, Akita 90cc ¥399
白い米ときれいな水だからこそ味わえるこの味。
Clean Rice and Water make the taste.
- 168. **田酒 特別純米【青森】(90 cc)** Denshu, Aomori 90cc ¥399
希少入荷です。Rare.
- 169. **澪 スパークリング【京都】(300 cc)** Mio, Kyoto 300cc ¥999
シャンパン気分どうぞ！ Just like a Champagne!

Fruit Liquor

果実酒

- 170. **完熟梅酒** Ripe Plum Wine ¥ 499
- 171. **あらごしみかん酒**
Coarsely strained Mandarine Orange Liquor ¥ 499
- 172. **あらごし桃酒** Coarsely strained Peach Liquor ¥ 499
- 173. **子宝 ラフランス** Kodakara, Pear Liquor ¥ 499

Soft Drinks

ソフトドリンク

小学生以下のお子様は、サイダー 2 種を除くソフトドリンク飲み放題。

For Kids under 6years oold, its all you can drink except the two Soda.

- 174. **牛タンサイダー** Beef Tongue Soda ¥ 399
- 175. **鎌倉サイダー** Kamakura Soda ¥ 399
- 176. **ウーロン茶** Oolong Tea ¥ 299
- 177. **カルピス** Calpis ¥ 299
- 178. **カルピスソーダ** Calpis Soda ¥ 299
- 179. **グレープフルーツジュース** Grape fruit Juice ¥ 299
- 180. **コーラ** Coke ¥ 299
- 181. **ジンジャーエール** Ginger Ale ¥ 299
- 182. **緑茶** GreenTea ¥ 299
- 183. **オレンジジュース** Orange Juice ¥ 299

<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