

すし屋の源 西口店

Sushiyano Gen

West Exit Shop

TEL 03-5347-5627

1-17-7 Kamiogi, Suginami-ku

Open 5:00pm-3:00am

Sunday/Holidays 5:00pm-1:00am

Drink Menu お飲みもの

Beer ビール

- | | |
|---------------------------------|------|
| 1. 生ビール (Draft Beer) | ¥500 |
| 2. 瓶ビール (中) (Bottle Beer) | ¥550 |

Non Alcohol Beer

ノンアルコールビール

- | | |
|--|------|
| 3. サントリーオールフリー (Non Alcohol, Suntory All free) | ¥550 |
|--|------|

Sour サワー

- | | |
|---|------|
| 4. 生レモンサワー (Fresh Lemon Sour) | ¥450 |
| 5. 生グレープフルーツサワー (Fresh Grapefruit Sour) | ¥500 |
| 6. ウーロンハイ (Oolong High) | ¥450 |

Fruit Wine 果実酒

- | | |
|--|------|
| 7. 杏露酒 (Apricot Liquor) | ¥450 |
| 8. すだち酒ハイ (Sudachi Citrus Liquor High) | ¥450 |

Whisky ウイスキー

- | | |
|------------------------------|-------|
| 9. シーバス (Chivas) | ¥7500 |
| 10. シングルトン (Singleton) | ¥7500 |

Wine ワイン

- | | |
|--------------------------------|-------|
| 11. ボトルワイン (Bottle Wine) | ¥2500 |
| 12. グラスワイン (Glass Wine) | ¥650 |

High Ball ハイボール

- | | |
|-----------------------------|------|
| 13. ハイボール (High Ball) | ¥450 |
|-----------------------------|------|

Shochu 焼酎

- | | |
|--------------------------------------|------|
| 14. 一刻者 (芋) (Ikkomon (Potato)) | ¥500 |
|--------------------------------------|------|

Bottle ボトル

- | | |
|---|-------|
| 15. よかいち (麦) (Yokaiichi (Barley)) | ¥2500 |
| 16. いいちこ (麦) (Iichiko (Barley)) | ¥2500 |
| 17. 一刻者 (芋) (Ikkomon (Potato)) | ¥3500 |

Sake 日本酒

Local Sake 地酒

- | | |
|--|-------|
| 18. 浦霞 (宮城) 小 (Urakasumi (Miyagi)small) | ¥600 |
| 19. 浦霞 (宮城) 大 (Urakasumi (Miyagi)large) | ¥1200 |
| 20. 八海山 (新潟) 小 (Hakkaisan (Niigata)small) | ¥900 |
| 21. 八海山 (新潟) 大 (Hakkaisan (Niigata)large) | ¥1800 |
| 22. 景虎 名水仕込 (新潟) 小 (Kagetora (Niigata)small) | ¥850 |
| 23. 景虎 名水仕込 (新潟) 大 (Kagetora (Niigata)large) | ¥1700 |
| 24. じょっぱり (青森) 小 (Joppari (Aomori)small) | ¥550 |
| 25. じょっぱり (青森) 大 (Joppari (Aomori)large) | ¥1100 |
| 26. あさ開 (岩手) 小 (Asabiraki (Iwate)small) | ¥600 |
| 27. あさ開 (岩手) 大 (Asabiraki (Iwate)large) | ¥1200 |
| 28. 加茂錦 (新潟) 小 (Kamonishiki (Niigata)small) | ¥950 |
| 29. 谷川岳 (群馬) 180ml (Tanigawadake (Gunma)) | ¥950 |

Sake Made Without Added Alcohol

特別純米酒

- | | |
|------------------------------------|------|
| 30. 酔鯨 (高知) (Suigei (Kochi)) | ¥950 |
|------------------------------------|------|

Special Sake

微濾過大吟醸 越後藏元仕込み

- | | |
|--|------|
| 31. 加茂錦 (新潟) (Kamonishiki (Niigata)) | ¥950 |
|--|------|

Soft Drink ソフトドリンク

- | | |
|-------------------------------|------|
| 32. コーラ (Coke) | ¥300 |
| 33. オレンジ (Orange Juice) | ¥300 |
| 34. ウーロン (Oolong) | ¥300 |

Dish 一品

- | | |
|---|------|
| 35. まぐろ納豆 (Tuna Natto) | ¥850 |
| 36. いか納豆 (Squid Natto) | ¥750 |
| 37. 胡瓜とエシャロット (Cucumber and Shallot) | ¥500 |
| 38. お新香 (Pickles) | ¥500 |
| 39. いくらおろし (Salmon Roe and Grated Radish) | ¥850 |

Vinegared 酢の物

- | | |
|---|------|
| 40. もずく酢物 (Vinegared Mozuku Seaweed) | ¥450 |
| 41. ずわいガニ酢物 (Vinegared Crab) | ¥750 |
| 42. たこ酢物 (Vinegared Octopus) | ¥650 |
| 43. くらげ酢物 (Vinegared Jellyfish) | ¥500 |
| 44. 赤貝ひも胡瓜酢物
(Vinegared Ark Shell Mantol and Cucumber) | ¥650 |
| 45. なまこ酢物 (Vinegared Sea Cucumber) | ¥700 |

Salad サラダ

- | | |
|---|-------|
| 46. 源ちゃんサラダ (海鮮) (Gen chan Seawed Salad) | ¥1000 |
| 47. ジャコねぎサラダ (Whitebaits and Green Onion) | ¥800 |
| 48. 和風トマトサラダ (Japanese Styled Tomato Salad) | ¥800 |

Delicacy 珍味

- | | |
|--|-------|
| 49. 生ウニ (Sea Urchin) | ¥1500 |
| 50. 本からすみ (Dried Mullet Roe) | ¥950 |
| 51. いか塩辛 (Salted Squid Guts) | ¥400 |
| 52. いくら (Salmon Roe) | ¥500 |
| 53. 明太子 (Cod Roe) | ¥650 |
| 54. 酒盗 (Salted and Pickled Bonito Guts) | ¥450 |
| 55. 梅たたき (Seared Plum) | ¥450 |
| 56. カニみそ (Crab Innards) | ¥600 |
| 57. 子持ち昆布 (Herring Roe Attached to Kombu) | ¥700 |
| 58. クリームチーズの味噌漬け
(Cream Cheese with Miso) | ¥500 |

Sashimi 刺盛り

- | | |
|--|-------|
| 59. 磯貝ずくし刺盛 (Assorted Shellfish) | ¥1850 |
| 60. 逸品刺身三点盛
(Recommended 3 kind of Sashimi Platter) | ¥1500 |

Special Sashimi お造り

61. 本まぐろ (大トロ) (Fatty Tuna)	¥2000	
62. 本まぐろ (トロ) (Medium Fatty Tuna)	¥1800	
63. 本まぐろ (赤み) (Lean Tuna)	¥1200	
64. カツオたたき (Seared Bonito)	¥950	
65. 活〆平目うす造り (Thin Sashimi of Flatfish)	¥1200	
66. 活〆真鯛 (Red Sea Bream)	¥1000	
67. 活〆かんぱち (Amberjack)	¥900	
68. 活ゆで真ダコ (Boiled Octopus)	¥700	
69. 真あじ刺身 (Mackerel)	¥850	
70. 真イワシ (Sardine)	¥750	
71. ピサバ (Pickled Mackerel)	¥800	
72. 小肌 (Gizzard Shad)	¥650	
73. ヤリイカソーメン (Shredded Squid)	¥800	
74. 生ウニ (Sea Urchin)	¥1500	
75. 青柳 (Trough Shell)	¥750	
76. ホタテ貝 (Scallop)	¥750	
77. みる貝 (Geoduck Clam)	¥900	
78. 赤貝 (Ark Shell)	¥950	
79. トリ貝 (Heart Clam Sashimi)	¥800	
80. 活あわび (100g) (Abalone)	¥1000	
81. 活つぶ貝 (100g) (Whelk)	¥800	
82. 活さざえ (100g) (Turban Shell)	¥350	
83. アサリ酒蒸し (Sake Steamed Asari Clam)	¥750	
84. ハマグリ酒蒸し (Sake Steamed Hamaguri Clam)	¥1000	
85. ホタテ貝磯辺焼き (Grilled Scallop with Seaweed)	¥700	
86. サザエつぼ焼き (Grilled Turban Shell)	¥900~	
87. 鰻のくりから焼き (二串) (Grilled Kurikara Eel (2 Skewers))	¥950	
88. まぐろ納豆 (Tuna Natto)	¥850	
89. まぐろ山かけ (Tuna and Grated Yam)	¥850	
90. まぐろづけ (Soy-Marinated Tuna)	¥850	
91. ネギとろ (Minced Tuna with Green Onion)	¥850	
92. とろたく (Minced Tuna with Takuwan Pickles)	¥850	

Shushi 寿司

93. おまかせにぎり (Recommended Rice Ball)	¥3000	
94. 特選にぎり (Special Nigiri Sushi)	¥2000	
95. 吟撰にぎり (Selected Nigiri Sushi)	¥1600	
96. まぐろネギトロちらし (Tuna and Spring Onion Scattered Sushi)	¥1800	
97. 北海うに&いくらちらし (Sea Urchin and Salmon Roe Scattered Sushi)	¥1800	
98. サバの棒寿し (Vinegared Mackerel Sushi)	¥1600	

Original Roll オリジナルロール

99. 特選太巻き (Futomaki Roll Sushi)	¥2000	
100. ネギトロサラダロール (Tuna and Green Onion Salad Roll)	¥950	
101. カリフォルニアロール (California Roll)	¥850	
102. トロタクロール (Tuna and Takuwan Pickles Roll)	¥950	

Your Favorite お好み

103. たこ (Octopus)	¥100	
104. たまご (Egg)	¥100	
105. げそ (Squid tentacle)	¥100	
106. 小肌いわし (Sardine)	¥100	
107. たらこ (Cod Roe)	¥100	
108. 帆立貝 (Scallop)	¥160	
109. あじ (Mackerel)	¥160	
110. かつお (Bonito)	¥160	
111. さば (Mackerel)	¥160	
112. 青柳 (Trough Shell)	¥160	
113. 小柱 (Small Scallop)	¥200	
114. しゃこ (Giant Clam)	¥200	
115. 穴子 (Conger)	¥250	
116. サーモン (Salmon)	¥200	
117. 甘エビ (Prawn)	¥200	
118. やりいか (Squid)	¥200	
119. かんぱち (Amberjack)	¥200	
120. いくら (Salmon Egg)	¥200	
121. ホッキ貝 (Surf Clam)	¥260	
122. 平貝 (Razor Clam)	¥260	
123. シマアジ (Yellow Jack)	¥260	
124. みる貝 (Geoduck Clam)	¥260	
125. さより (Halfbeak)	¥260	
126. ひらめ (Flounder)	¥260	
127. かに棒 (Crab)	¥260	
128. 数の子 (Herring Roe)	¥300	
129. 子持ち昆布 (Herring Roe Attached to Kombu)	¥300	
130. 大海老 (Shrimp)	¥300	
131. 生ウニ (Sea Urchin)	¥300	
132. 大ボタン海老 (Jumbo Shrimp)	¥550	
133. あわび (Abalone)	¥360	
134. えんがわ (Flounder Fin)	¥360	
135. まぐろ (Tuna)	¥160	
136. トリガイ (Cockle)	¥160	
137. たい (Sea Beam)	¥200	
138. 中トロ (Medium Fatty Tuna)	¥260	
139. 赤貝 (Ark Shell)	¥300	
140. 大トロ (Fatty Tuna)	¥360	
141. お新香巻き (Pickles Hand-Roll)	¥200	
142. 山牛蒡巻き (Burdock Hand-Roll)	¥200	

143. かつば巻き (Cucumber Hand-Roll)	¥200	
144. 納豆巻き (Natto Hand-Roll)	¥200	
145. たらこ巻き (Cod Roe Hand-Roll)	¥250	
146. かんぴょう巻き (Pickles Hand-Roll)	¥200	
147. 梅しそ巻き (Plum and Perilla Hand-Roll)	¥200	
148. 鉄火巻き (Tuna Hand-Roll)	¥300	
149. ネギトロ巻き (Minced Tuna and Green Onion Hand-Roll)	¥350	
150. 穴きゅう巻き (Sea Eel and Cucumber Hand-Roll)	¥350	
151. ひもきゅう巻き (Ark Clam and Cucumber Hand-Roll)	¥350	
152. 太巻き (お土産用) (Futomaki Hand-Roll (Souvenirs))	¥2000	
153. お新香巻き (Pickles Roll)	¥350	
154. 山牛蒡巻き (Burdock Roll)	¥350	
155. かつば巻き (Cucumber Roll)	¥350	
156. 納豆巻き (Natto Roll)	¥350	
157. たらこ巻き (Cod Roe Roll)	¥350	
158. かんぴょう巻き (Pickles Roll)	¥500	
159. 梅しそ巻き (Plum and perilla Roll)	¥350	
160. 鉄火巻き (Tuna Roll)	¥600	
161. ネギトロ巻き (Minced Tuna and Green Onion Roll)	¥700	
162. 穴きゅう巻き (Sea Eel and Cucumber Roll)	¥700	
163. ひもきゅう巻き (Ark Clam and Cucumber Roll)	¥700	

<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: なみじやない、杉並!
中央線あるある PROJECT

EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO