

うお吉

# Uokichi

TEL 03-6383-5353

4-20-15 Ogikubo, Suginami-ku

Open 5:00pm-0:00am L.11:00pm

Closed Year-End And New Year Holidays

## Local Sakes from all over Japan 全国の地酒 純米酒

### Sake to go with Fish

魚に合わせた日本酒

1. 東一 あずまいち 純米 山田錦 佐賀県 (Azumaichi, Saga)
2. 富久長 ふくちょう 純米「鼓」辛口広島県 (Fukucho, Dry, Hiroshima)
3. 貴 たか特別純米60%山口県 (Taka, Yamaguchi)
4. 紗利 さり五割諸白 純米大吟醸福井県 (Sari, Fukui)
5. 会津中将 あいづちゅうじょう純米吟醸 夢の香福島県 (Aizuchujo, Fukushima)
6. 洌 れつ純米大吟醸山口県 (Retsu, Yamaguchi)

## Unique Flavor Sake

山廃生酏のクセのある日本酒

### Warmed Sake

お燗もおすすめ

19. 奈良萬 ならまん純米福島県 (Naraman, Fukushima)
20. 杉勇 すぎいさみ特別純米 生酏原酒山形県 (Sugiisami, Yamagata)
21. いづみ橋7号神力山廃1年貯蔵 神奈川県 (Izumibashi, Kanagawa)
22. 秋鹿 あきしか山廃 全量山田錦大阪府 (Akishika, Osaka)
23. 玉川 たまかわ無濾過生原酒京都府 (Tamakawa, Non-Filtered, Kyoto)
24. 日置桜 ひおきざくら 特別純米 鳥取県 (Hiokizakura, Tottori)

## Menu おしながき

40種以上の純米酒

We have more than 40 kinds of Pure Rice Sake

日本酒のソムリエと呼ばれる当店の「利き酒師」が全国津々浦々飲み歩き、本当に美味しいと思った日本酒を選定しました。

そこからさらに「うお吉」の料理に合う純米酒を提案いたします。

今宵は、全国の美酒と料理とのマリアージュをお楽しみ下さい。

Our Japanese Sake Sommelier a.k.a 'Kikisakeshi' went all over

Japan to select the best sakes.

And furthermore, We offer the most suitable Sake for our dishes.

Enjoy the harmony of the sake and foods from all over Japan tonight

\*当店は一杯 90cc を基本としています。

すべて 一杯 (90ml) ..... ¥490

一合 (180ml) ..... ¥980

## Classic Dry Sake

7. 紀土 きつど特別純米 カラクチキッド和歌山 (Kid, Dry, Wakayama)
8. 篠峯 しのみね山田錦 純米奈良県 (Shinomine, Nara)
9. 乾坤一 けんこんいち特別純米宮城県 (Kenkonichi, Miyagi)
10. 黒龍 こくりゅう純米吟醸福井県 (Kokuryu, Fukui)
11. 大那 だいな純米吟醸那須五百万石栃木県 (Daina, Tochigi)
12. 張鶴 しめはりつる純米吟醸 山田錦新潟県 (Shimeharitsuru, Niigata)

## Refreshing and smooth Sake

スッキリと飲みやすい日本酒

13. 風の森 かぜのもり純米 秋津穂しぼり華奈良県 (Kazenomori, Nara)
14. 澤屋まつもと さわやまつもと守破離純米京都府 (Sawaya Matsumoto, Kyoto)
15. 満寿泉 ますいずみ pero 富山県 (Masuizumi, Toyama)
16. 新政 あらまさラピス秋田県 (Aramasa, Akita)
17. ロ万 ろまん無濾過 一回火入れ福島県 (Roman, Non-Filtered, Fukushima)
18. 村祐 むらゆう本生新潟県 (Murayu, Niigata)

## Flowery and Fruity Local Sake

華やかでフルーティーな日本酒

25. 寫樂 しゃらく純愛仕込 純米 福島県 (Sharaku, Fukushima)
26. 東洋美人 とうようびじん純米吟醸 50 山口県 (Toyo Bijin, Yamaguchi)
27. 蒼空 そうくう純米 火入れ 京都府 (Souku, Kyoto)
28. 仙禽 せんきん雄町 火入れ 栃木県 (Senkin, Tochigi)
29. モヒカン娘 マチダヤオリジナル青森県 (Mohican Musume, Aomori)
30. 若波 わかなみ純米福岡県 (Wakanami, Fukuoka)

## Drinks お飲み物 Beer ビール

31. ザ・プレミアム・モルツ (The Premium Malt's) ... ¥580
32. にごりビール (Nigori Beer) ..... ¥650

生ビール+菊姫にごり酒=クラフトビール!?

Draft Beer + Kikuhime Unfiltered Sake = Craft Beer

新感覚! まるでクラフトビールのような濃厚な味わい。

New Feeling! A rich taste just like Craft Beer

33. サントリーオールフリー (ノンアルコール) (Suntory All Free (Non-Alcohol)) ..... ¥450

## Organic Hiroshima Lemon

皮まで食べられる広島レモン

- 34. スーパーレモンサワー (Super Lemon Sour) ..... ¥ 580
- 35. スーパーレモンハイボール (Super Lemon Highball) ¥ 580
- 36. 自家製蜂蜜レモンサワー  
(Homemade Honey Lemon Sour) ..... ¥ 600
- 37. 自家製蜂蜜レモンハイボール  
(Homemade Honey Lemon Highball) ..... ¥ 600

## Limoncello レモン酒

- 38. ワイン割り (Limoncello with Wine) ..... ¥ 600
- 39. ロック (Limoncello on the Rock) ..... ¥ 500
- 40. ソーダ割り (Limoncello with Soda) ..... ¥ 500
- 41. 自家製蜂蜜レモンスカッシュ (ソフトドリンク)  
(Homemade Honey Lemon Squash (Soft Drink)) ..... ¥ 380

## Highball ハイボール

- 42. 超炭酸角ハイボール  
(Super Carbonated Kaku Highball) ..... ¥ 450
- 43. 山崎プレミアムハイボール  
(Yamazaki Premium Highball) ..... ¥ 650
- 44. 白州プレミアムハイボール  
(Hakushu Premium Highball) ..... ¥ 650
- 45. スーパーレモンハイボール (Super Lemon Highball) ¥ 580

## Shochu with Teas 茶割り

- 46. 緑茶ハイ (Shochu with Green Tea) ..... ¥ 480
- 47. ウーロンハイ (Shochu with Oolong Tea) ..... ¥ 480

## Shochu 焼酎

- 48. 麦二階堂 (Nikaido, Barley) ..... ¥ 500
- 49. 麦中々 (Nakanaka, Barley) ..... ¥ 550
- 50. 芋黒霧島 (Kurokirishima, Potato) ..... ¥ 500
- 51. 芋赤兎馬 (Sekitoba, Potato) ..... ¥ 600

## Bottled Shochu 焼酎ボトル

- 52. 麦八重丸 (Yaemaru, Barley) ..... ¥ 3500
- 53. 芋黒丸 (Kuromaru, Potato) ..... ¥ 3500

## Wine ワイン

- 54. 赤ワイン丹波ワイン アッサンブラージュ (京都府)  
(Red Wine, Tamba Wine Assemblage, Kyoto)
- 55. 白ワイン丹波ワイン デラウェア (京都府)  
(White Wine, Tamba Wine Delaware, Kyoto)
- 各グラス (Glass) ..... ¥ 500
- 各ボトル (Bottle) ..... ¥ 3000

## Odawara Wine 小田原ワイン

- 56. 小田原梅ワイン (Odawara Plum Wine)
- 57. 小田原レモンワイン (Odawara Lemon Wine)
- 58. 湘南ゴールドワイン (Shonan Gold Wine)
- 各グラス (Glass) ..... ¥ 550

## Plum Wine 梅酒

- 59. 手摘南高梅完熟梅酒  
(Hand-picked Ripe Nanko-Ume Plum Wine) ..... ¥ 500
- 60. 曾我梅林小田原梅酒 (Soga, Odawara Plum Wine) ¥ 500
- 61. 梅酒 (Plum Wine) ..... ¥ 460



## Cocktails カクテル

- 62. カシスオレンジ (Cassis Orange)
- 63. カシスソーダ (Cassis Soda)
- 64. カシスウーロン (Cassis Oolong)
- 65. ファジーネーブル (Fuzzy Navel)
- 各 (Each) ..... ¥ 480







## Soft Drinks ソフトドリンク

- 66. コーラ (Coke) ..... ¥ 250
- 67. ジンジャーエール (Ginger Ale) ..... ¥ 250
- 68. オレンジジュース (Orange Juice) ..... ¥ 250
- 69. 緑茶 (Green Tea) ..... ¥ 250
- 70. ウーロン茶 (Oolong Tea) ..... ¥ 250
- 71. 自家製蜂蜜レモンスカッシュ  
(Homemade Honey Lemon Squash) ..... ¥ 380

## Assorted Sashimi 刺盛り

- 72. 得盛り 一人前 (Special Assortment, One Serving) ¥ 1250 
- 73. 並盛り 一人前 (Regular Assortment, One Serving) ¥ 750 

## Grilled Shellfish 多物焼貝

- 74. ほたて (Scallop) ..... ¥ 450 
- 75. 白はまぐり (White Clam) ..... ¥ 450 
- 76. さざえ (Turban) ..... ¥ 450 
- 77. 白貝 (Schrenck) ..... ¥ 450 
- 78. 大あさり磯焼 (Grilled Asari Clam) ..... ¥ 450 
- 79. 牡蠣 (Oyster) ..... ¥ 450 

<Notice>











Some of restaurants accept CASH ONLY

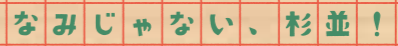
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

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

## Assorted Grilled Shellfish

※Please Choose From Grilled Shellfishes

焼貝盛り合せ ※多物焼貝からお選びください

- 80. 三種盛り (Assorted Three of Shellfish) ..... ¥ 1050
- 81. 四種盛り (Assorted Four of Shellfish) ..... ¥ 1380
- 82. 五種盛り (Assorted Five of Shellfish) ..... ¥ 1700

## Toppings 焼貝のトッピング

- 83. かにみそ (Crab Meat) ..... ¥ 200
- 84. 生うに (Fresh Sea Urchin) ..... ¥ 200
- 85. グラタンソース (Gratin Sauce) ..... ¥ 100
- 86. 蒸し牡蠣盛り四個 (Steamed Oysters 4 pcs) ..... ¥ 1280
- 87. 本日の焼魚丸々一本を調理します。 (Today's Grilled Fish Whole) .....
- 88. 本日の煮魚丸々一本を調理します。 (Today's Simmered Fish Whole) .....

## Side Dishes おばんざい

- 89. 湘南しらすと小松菜のおひたし (Boiled Shonan Young Sardines and Mustard Spinach) ¥ 450
- 90. うお吉のポテトサラダ (Uokichi Potato Salad) ..... ¥ 500
- 91. 鎌倉湘南じゃこ豆腐 (Kamakura Shonan Young Sardines and Tofu) ..... ¥ 580
- 92. 旬の貝の酢味噌和え (Seasonal Shellfish dressed with Vinegared Miso) ... ¥ 580
- 93. バイ貝煮付 (Simmered Whelk) ..... ¥ 580
- 94. あら煮大根 (Boiled Radish and Boney-parts of Fish) ¥ 580
- 95. かにみそ甲羅焼 (Grilled Crab Meat on Shell) ..... ¥ 680
- 96. だし巻玉子 (Japanese rolled Omelette) ..... ¥ 580
- 97. 地魚のなめろう (Miso based local Fish Paste) ..... ¥ 680
- 98. 酒あて四種盛り合せ (Assorted Four kinds of Appetizers) ¥ 680
- 99. いぶりがっこ (Smoked and pickled Radish)
- 100. 生のり佃煮 (Boiled Fresh Laver in Soy Sauce)
- 101. 燻製明太子 (Smoked Spicy Cod Roe) .....
- 102. オイルサーディン (Oiled Sardine) .....
- 単品 各 (Each dish) ..... ¥ 380

- 103. 乾物三点盛り合せ (Assorted Three kinds of olried food) ..... ¥ 780
- 104. エイヒレ (Ray Fin) .....
- 105. たたみいわし (Tatami Iwashi (Dried Sardine Sheet)) .....
- 106. 本日の乾物 (Today's Dried Food)
- 単品 各 (Each dish) ..... ¥ 480

## Salad サラダ

- 107. 牡蠣の中華サラダ (Chinese-style Oyster Salad) ¥ 780
- 108. 鎌倉湘南しらすサラダ (Kamakura Shonan Young Sardine Salad) ..... ¥ 850
- 109. 鎌倉野菜スティック (Kamakura Vegetable Sticks) ¥ 680

## Appetizer お通し

- 110. 生のり茶碗蒸し (Fresh Laver Egg Custard) ..... ¥ 350

## Chef's Recommendation

シェフこだわりの逸品

- 111. 名物あわびステーキ (Speciality Abalone Steak) ¥ 1480
- 112. 鯖のレアステーキ (Tuna Rare Steak) ..... ¥ 1280
- 113. 白身魚の唐揚 鎌倉野菜あんかけ (Deep-fried White Fish topped with Kamakura Vegetable thick Sauce) ... ¥ 850
- 114. あさりと蛤の酒蒸し (Sake-Steamed Clams) ..... ¥ 830
- 115. 金目鯛の揚げ出し豆腐 (Deep-fried Tofu with Red Snapper) ..... ¥ 980
- 116. 蒸しあわび (Steamed Abalone) ..... ¥ 1300

## Fried Food 揚げ物

- 117. 小田原あじフライ (Deep-fried Odawara Horse Mackerel) ..... ¥ 680
- 118. かにクリームコロッケ二個 (Crab Cream Croquette) ..... ¥ 680
- 119. アンチョビポテトフライ (French Fries with Anchovy) ..... ¥ 580

- 120. 自家製厚揚げ (Homemade Deep-fried Tofu) ... ¥ 550
- 121. 牡蠣フライ四個 (Deep-fried Oysters 4 pcs) ..... ¥ 650

## Meal お食事

- 122. 金目鯛の釜めし (Red Snapper and Rice in a Pot) ¥ 1300
- 123. 貝と鎌倉野菜のリゾット (Shellfish and Kamakura Vegetable Risotto) ..... ¥ 780
- 124. 貝の佃煮おにぎり 二個 (Boiled Shellfish Rice Ball 2 pcs) ..... ¥ 350
- 125. いくらごはん (Salmon Roe on Rice) ..... ¥ 600
- 126. 漬け物盛り合せ (Assorted Pickles) ..... ¥ 480
- 127. お味噌汁 (Miso Soup) ..... ¥ 300

## Dessert デザート

- 128. 自家製瀬祭酒粕のアイス (Homemade Sake Lees Ice Cream) ..... ¥ 450
- 129. 自家製プリン (Homemade Pudding) ..... ¥ 450

### <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