



呉さんの台湾料理

# Wu San No Taiwan Ryori

TEL 03-6276-9190

3-1-5 Amanuma, Suginami-ku

Open Lunch : 11:30~14:30

Dinner : 17:30~23:00

Closed Tuesday



当店では最初に逸品(お通し ¥300)を提供させていただいております。

We Serve a Small dish of our Recommendations as a cover charge at the beginning.

ご注文が集中した場合お時間をいただく場合がございます。

ご了承お願いいたします。

We may take a little time to serve dishes if your order and others fall at the some time.

## A Side Dish おつまみ

- 1. 皮蛋(ピータン) (Century egg) ..... ¥ 300
- 2. ザーサイ (Pickles) ..... ¥ 300
- 3. 台湾風揚げ豆腐 (Taiwan fried tofu) ..... ¥ 300
- 4. 白切鶏(台湾風蒸し鶏) (Taiwan steamed chicken) ..... ¥ 300
- 5. 野菜いっぱい自家製春巻き(2本)  
(Vegetable Spring roll (two)) ..... ¥ 400
- 6. 野菜いっぱい自家製春巻き(追加1本)  
(Vegetable Spring roll (plus one)) ..... ¥ 200
- 7. 山椒塩豚(山椒、塩、紹興酒で漬けた豚肉を蒸したものです)  
(Steamed pork with pepper and salt) ..... ¥ 500
- 8. 塩豚と葱油餅のセット  
(Salt pork and Scallion pancake Set) ..... ¥ 800
- 9. 皮蛋豆腐 (Century egg with tofu) ..... ¥ 500
- 10. 台湾腸詰 (Taiwan sausage) ..... ¥ 500

## Side dish recommended

### by Mr.Wu 呉さんのオススメおつまみ

- 11. キャベツの山椒風味 (Pepper with Cabbage) ..... ¥ 300
- 12. 豚ガツのピリ辛和え (Spicy rumen) ..... ¥ 300
- 13. 塩豚 (Salt pork and Scallion pancake Set) ..... ¥ 500
- 14. 銀糸巻(中華の揚げパン) (Chinese fried toast) ..... ¥ 600
- 15. 菜埔蛋(台湾のたくあん入り卵焼き) (Taiwan omelet) ... ¥ 500
- 16. 葱油餅(チョンユーピン・中華風ピタパン・塩豚やいんげん炒めを巻いて食べます)  
(Scallion Pancake, Chinese Style Pita Bread, Roll it with Salted pork and Stir-fried kidney beans.) ..... ¥ 300
- 17. 塩豚ときくらげの香酢和え (Salt pork and Cloud ear) ..... ¥ 500
- 18. キャベツとアンチョビの炒め物  
(Stir-fry Cabbage and Anchovy) ..... ¥ 350
- 19. 海老とりんごのマヨネーズ仕立て  
(Shrimp with apple flavored mayonnaise) ..... ¥ 780
- 20. フカヒレのレタス包み (Lettuce wrap a shark fin) ..... ¥ 980
- 21. 牛スネ肉の四川風煮込み  
(Sichuan flavored shank meat) ..... ¥ 800
- 22. 呉さんのマリネ (Mr.Wu's marinating) ..... ¥ 800

## Stir-fry food 炒め物

- 23. 木須肉(豚肉、きくらげ、ニラ、卵のオイスターソース炒め)  
(Wood mustache meat) ..... ¥ 500
- 24. 葱油淋鶏(蒸し鶏の葱胡麻風味)  
(Chinese-style fried chicken topped with chopped scallions and sweet vinegar and soy sauce) ..... ¥ 500
- 25. 海老チリ (Shrimp chili) ..... ¥ 680
- 26. 麻婆豆腐 (Mapo-tofu) ..... ¥ 680
- 27. 家常豆腐(揚げ豆腐と五目野菜のピリ辛炒め)  
(Family tofu) ..... ¥ 680
- 28. いんげんの四川風炒め  
(Sichuan flavored green beans) ..... ¥ 680
- 29. 黒酢の酢豚 (Sweet and sour pork) ..... ¥ 780
- 30. 鶏肉の唐揚げレモンソースがけ  
(Fried chicken with lemon sauce) ..... ¥ 780
- 31. 海鮮と旬野菜のおこげ (Seafood and Vegetable) ..... ¥ 980
- 32. シジミのニンニク醤油漬(夏場はお休みします)  
(Freshwater clam with garlic sauce) ..... ¥ 680
- 33. 宮保鶏丁(鶏肉と唐辛子の四川風炒め)  
(Spicy chicken cubes with peanuts) ..... ¥ 680
- 34. 海老のマヨネーズ仕立て (Shrimp with mayonnaise) ..... ¥ 780
- 35. 台湾風茄子炒め(香味野菜入り醤油ベース)  
(Taiwan flavored stirfried eggplant) ..... ¥ 680
- 36. 季節の青菜炒め (Stir-fried green vegetables) ..... ¥ 680

- 37. セロリと牛肉の炒め物 (Stir-fried celery and beef) ..... ¥ 800
- 38. 海老とブロッコリーの炒め物  
(Stir-fried broccoli and shrimp) ..... ¥ 800
- 39. いんげんの四川風セット(いんげん炒めと葱油餅のセット)  
(Sichuan flavored green beans Set) ..... ¥ 980
- 40. 滑蛋蝦仁(海老の卵のふわふわ炒め)  
(Stir-fried shrimp and egg) ..... ¥ 780
- 41. 茄子の素揚げのニンニクソースがけ  
(Fried eggplant with garlic sause) ..... ¥ 680
- 42. 醬爆茄子(茄子の甜麵醬炒め) (Stir-fried eggplant ) ..... ¥ 680
- 43. 豆豉蝦仁(海老と野菜の豆豉醬炒め)  
(Stir-fried shrimp and beans) ..... ¥ 780
- 44. 豆豉鶏丁(鶏肉と野菜の豆豉醬炒め)  
(Stir-fried chicken and beans) ..... ¥ 680
- 45. 鶏肉の漢方炒め(鶏肉とクコの実、当帰(トウキ)の炒め物)  
(Kampo Stir-fried chicken) ..... ¥ 680
- 46. 回鍋肉 (Twice-cooked pork) ..... ¥ 780
- 47. 自家製餃子5個入り(焼き/茹で) (Dumplings) ..... ¥ 500
- 48. 旬野菜と鶏肉のピリ辛炒め  
(Stir-fried Spicy chicken and vegetables) ..... ¥ 780
- 49. 旬野菜とするめイカ炒め  
(Stir-fried Squid and vegetables) ..... ¥ 780

## Rice ごはんもの

- 50. 海老炒飯 (Fried shrimp with rice) ..... ¥ 780
- 51. 青椒牛肉炒飯  
(Fried beef and green pepper with rice) ..... ¥ 780
- 52. そぼろ納豆炒飯 (Fried natto with rice) ..... ¥ 780
- 53. チャーシュー納豆炒飯  
(Fried barbecued pork and natto with rice) ..... ¥ 780
- 54. 台湾風焼きビーフン (Stir-fried rice noodles) ..... ¥ 780
- 55. 台湾風焼きそば  
(Stir-Fried Noodles with vegetables) ..... ¥ 780
- 56. 塩レモン焼きそば  
(Stir-Fried Noodles with salt and lemon ) ..... ¥ 780
- 57. 酢辣湯 (Hot and Sour Soup) ..... ¥ 500
- 58. 酢辣湯麺 (Noodle in hot and sour soup) ..... ¥ 780
- 59. 五目湯麺 (Noodle Soup with Meat and Vegetables) ..... ¥ 780
- 60. 牛肉麺 (Beef noodle) ..... ¥ 780
- 61. 五目野菜入り汁ビーフン (Assorted Rice noodles) ..... ¥ 780
- 62. 本日の中華粥 (Today's Chinese porridge) ..... ¥ 500

## Dessert デザート

- 63. 本日のデザート (Today's dessert) ..... ¥ 300

## Drink お飲物

### Beer ビール

64. 生ビール(ザ・プレミアムモルツ) (Draft beer) ..... ¥ 500  
65. 瓶ビール 500ml(モルツ・ザ・ドラフト)  
(Draft beer (bottle)) ..... ¥ 500  
66. 台湾ビール 330ml (Taiwan beer) ..... ¥ 500  
67. 台湾ビール 330ml(パイナップル)  
(Taiwan beer(pineapple)) ..... ¥ 500

## Taiwan Shaoxing wine

### 台湾紹興酒

68. 3年(グラス) (Three years(glass)) ..... ¥ 400  
69. 3年(ボトル 600ml) (Three years(bottle)) ..... ¥ 1800  
70. 5年(グラス) (Five years(glass)) ..... ¥ 500  
71. 5年(ボトル) (Five years(bottle)) ..... ¥ 2200  
72. 8年(グラス) (Eight years(glass)) ..... ¥ 600  
73. 8年(ボトル) (Eight years(bottle)) ..... ¥ 2500  
レモンライス or 台湾梅干し or 生姜の千切りをご用意しております  
(Lemon slice or Taiwan prunes or Ginger paste)

## Shochu 焼酎

74. いいちこ(麦) (Iichiko(wheat)) ..... ¥ 500  
75. 黒霧島(芋) (Black Kirishima(potato)) ..... ¥ 500  
76. サントリー角ハイボール (Suntory high ball) ..... ¥ 400

## Hoppy ホッピー

77. 黒 or 白ホッピーセット (Black or White hoppy set) ... ¥ 各 450  
78. 中焼酎 (Shouchu(chu)) ..... ¥ 200  
79. 外ホッピー (Hoppy (Gai)) ..... ¥ 250  
80. 金宮ホッピーセット (Kinmiya hoppy set) ..... ¥ 500  
81. 中 or 外 (Chu or Gai) ..... ¥ 各 250

## Wine ワイン

82. カベルネソーヴィニヨン(赤・白)【チリ】グラス  
(Cabernet Sauvignon(glass)) ..... ¥ 各 400  
83. カベルネソーヴィニヨン(赤・白)【チリ】デカンタ(400ml)  
(Cabernet Sauvignon) ..... ¥ 各 1200

## Cocktail カクテル

84. モヒート (Mohito) ..... ¥ 400  
85. カシスソーダ (Cassis and Soda) ..... ¥ 500  
86. カシスオレンジ (Cassis and Orange) ..... ¥ 500  
87. カシスウーロン (Cassis and Oolong) ..... ¥ 500

## Sour サワー

88. レモンサワー (Lemon sour) ..... ¥ 400  
89. グアバサワー (Guava sour) ..... ¥ 400  
90. ウーロンハイ (Oolong high) ..... ¥ 400  
91. ウコンハイ (Curcuma longa high) ..... ¥ 400  
92. 生梅しそサワー (Plum sour) ..... ¥ 500

## Plum wine

### 梅酒 (ロック・水割・お湯割・ソーダ割からお選びください)

93. 澄みわたる梅酒(グラス) (Clear plum wine(glass)) ..... ¥ 400  
94. 澄みわたる梅酒(ボトル) (Clear plum wine(bottle)) ..... ¥ 1300  
95. CHOYA の梅酒 (Plum wine of Choya) ..... ¥ 500

## Nor alcohol ノンアルコール

96. オールフリー (All free) ..... ¥ 400

## Soft drink ソフトドリンク

97. ウーロン茶 (Oolong tea) ..... ¥ 300  
98. ウコン茶 (Curcuma longa tea) ..... ¥ 300  
99. コーラ (Coke) ..... ¥ 300  
100. オレンジジュース (Orange juice) ..... ¥ 300  
101. 台湾グアバジュース (Taiwan Guava juice) ..... ¥ 300  
102. ホットプーアル菊花茶(ポット)  
(Hot puer and Chrysanthemum tea) ..... ¥ 400

### ボトルキープ※ボトルのキープは2ヶ月とさせていただきます

## Shaoxing wine bottle can also be preserved

### (within two months)

103. 金宮(甲類)600ml (Kinmiya) ..... ¥ 1500  
104. 二階堂(麦)900ml (Nikaidou) ..... ¥ 2800  
105. 黒霧島(芋)900ml (Black Kirishima) ..... ¥ 2800

※紹興酒もキープできます (Shaoxing wine bottle)

※アイスボックスは 200 円別途 (Ice box ¥200)

## Course コース

106. お料理のみのコース (Only food course) ..... ¥ 3000~

107. 飲み放題付きのコース (Add free drink) ..... ¥ 上記 +1500

※コース内容はスタッフまで(前日までのご予約お願いいたします。)

(About the contents of the course, please talk to the staff)

※価格は全て税抜きです。(Menu price without tax)

<Notice>

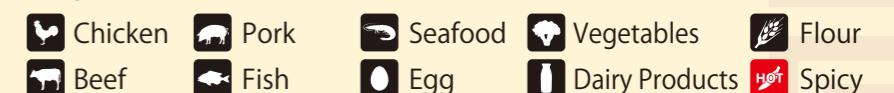
Some of restaurants accept CASH ONLY

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>



協力: なみじゃない、杉並!  
中央線あるある PROJECT

f EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO