

もつ吉 分店

Motsukichi

Branch Shop

TEL 03-6279-9197

5-13-5 Ogikubo, Suginami-ku

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

Specialty, Meat Sashimi

名物 肉刺心

～生ではない生への挑戦～ Challenge to the cooked Raw Meat

試行錯誤をして行き着いたのは朝締め肉の低温調理。肉への負担を最小限にし、生肉のような肉本来の旨みと食感を実現。(社)食肉科学技術研究所の検査をパスした安全な調理法です。

After all struggles, We reached the conclusion that poaching Chicken is the Method. Preventing to put a burden on chicken brings out their original rich taste and texture. We have passed a test on this cooking method from Japan Meat Science & Technology Institute.


1. 名物レバ刺し 数量限定! 売切御免!

Specialty, Liver Sashimi, Limited Number ¥650

レバーの肉厚の部分のみを使用。白ごま油を使った自家製の刺身ソースでお召し上がりください。

Only a thick part of Liver is used. We serve it with our homemade White Sesame Sashimi Sauce.

2. タン刺し ～赤味噌のソース～

Tongue Sashimi with Red Miso Sauce ¥650 

あっさりとした食感に味噌のタレが良く合います。九条葱と一緒にどうぞ。

Its Light Texture goes well with Miso Sauce. With Kujo Green Onion.


3. ハツユッケ ～特製ユッケソース～

Heart Yukhoe with Yukhoe Sauce ¥650  

赤身の強い風味は牛肉のよう。卵黄とソースをたっぷり絡めてどうぞ。

The Strong flavor of lean Meat is such as beef. Will be served with a fresh Egg Yolk and Sauce.

4. ガツ芯刺し ～京都坂長醤油とわさび～

Pork Stomach Sashimi with Kyoto Sakanaka Soy Sauce and Wasabi ¥500 

希少なガツの中心部の肉厚な部位。イカのようなプリプリの食感。

A thick and rare part of Pork Stomach. Nice and Chewy like Squids.

5. コブクロ刺し ～自家製ポン酢と柚子胡椒～

Womb Sashimi with Homemade Ponzu Sauce and Yuzu-Citrus Sesami ¥450

新鮮なコブクロをさっとボイルしました。

Fresh Womb, boiled quickly.

6. 三種盛り合せ Three varieties assorted ¥780

お好みで3種お選びください。

Please choose your favorite three varieties.

7. 四種盛り合せ Four varieties assorted ¥980

お好みで4種お選びください。


Please choose your favorite four varieties.

Specialty 名物料理

8. 極上! 網焼きレバーステーキ Premium! Grilled Liver Steak ¥650

新鮮・肉厚・極上レバーを、網脂で巻き、炭火でステーキ仕立てにしました。赤ワインとフォンドヴォーの濃厚ソースでお召し上がりください。

Fresh, Thick and premium liver rolled in crepine and char-grilled. Will be served with Red Wine and fond de veau rich Sauce.

9. ほほ肉の赤ワイン煮込み Cheek Meat stewed with Red Wine ¥780 

じっくり、やわらかく煮込んだほほ肉は、口の中でとろけます。付け合せのクリームマッシュポテトと一緒にどうぞ。


Simmered Cheek Meat would melt in your mouth. Cream Mashed Potatoes on the side.

Stewed Food 煮込み料理

10. もつ煮込み Stewed GIBLETS ¥500

丁寧に下茹でした内臓(小腸・大腸)をデミグラスソースと赤味噌でじっくり煮込みました。ソースはバゲットにつけてお召し上がりください。

Carefully pre boiled Innards, simmered in Demi Glace Sauce and Red Miso. baguette for Sauce.

11. 追加バゲット1枚 Extra Baguette (1pc) ¥40 

12. トンタン煮込み Stewed Pork Tongue ¥600  

豚タンをお箸で切れるやわらかさまで煮込みました。たっぷりの出汁とわさびと一緒に楽しみください。

Pork Tongue simmered enough to be so soft that you can cut it with Chopsticks,

Grilled Pork やきとん

13. 五種おまかせセット Five varieties assortment ¥900

やきとん5本を1本ずつ焼いてお出しいたします。セットの場合は人数分で注文ください。Will be grilled each by each.. Pls order SSL.

14. 上レバー Premium Liver ¥180

15. シロ Organ ¥180

16. ハラミ Skirt ¥180

17. タン Tongue ¥180

18. チレ Spleen ¥180

19. 動脈 Artery ¥180

20. ハツ Heart ¥180

21. ナンコツ Cartilage ¥180

22. 豚トロ Fatty Pork ¥180

23. カシラ Cheek ¥180

24. ガツ Pork Stomach ¥180

25. サガリ Hanging Tender ¥180

26. 上シロ Premium Organ Meat ¥220

27. ノドブエ Vocal Cord ¥220

28. タンスジ the Back of Tongue ¥220

29. パイ Pork Breast ¥220

30. ノドガシラ Pork Throat ¥220

31. ハツモト Aorta ¥220

32. 特製つくね Special Meat Ball ¥280

33. シキン Esophagus ¥280

34. 蒲焼テッポウ Rectal Broiled in Soy-based Sauces ¥280

35. 上タン Premium Tongue ¥280

36. 生ガツ芯 Fresh Pork Stomach ¥280

※味付けはお任せいただいておりますが、ご希望がございましたらお気軽にお申しつけください。

わからない部位がございましたら、スタッフにお気軽にお声がけください。

We would like you to let us handle the seasonings but if you have any request, feel free to tell us. Please ask if you have any questions.

Grilled Vegetables 野菜焼

37. 金針菜 Daylily ¥200

38. 白葱 White Spring Onion ¥180

39. 肉厚しいたけ Meaty thick Shiitake Mushroom ¥200

40. 淡路玉葱丸焼 ～グラタン仕立て～

Grilled Awaji Onion -Gratin- ¥750 

Recommended Dishes



逸品料理

41. 一代目ポテトサラダ 1st Generation Potato Salad ¥480  
もつ吉分店の初代ポテトサラダ。京柴漬け・フライドオニオン・自家製ベーコン入り。
Motsukichi Homemade Potato Salad from first Generation, Pickled Chai Jing, Fried Onion and Homemade Bacon.
42. トマトのお浸し Boiled Tomato ¥550 
湯むきしたプチトマトを風味のあるお出汁に漬け込みました。
Boiled Cherry Tomato Seasoned with Soy Sauce.
43. 酢もつ Vinegared Gibleet ¥450 
ガツとコブクロを自家製ポン酢であっさり仕上げました。
Pork Stomach and Womb with Homemade Ponzu.
44. 京の漬け物盛り合せ Kyoto Vegetables Pickles Platter ¥480 
京丹波・老舗の片山商店様の自家製漬物。
Tamba, Katayama Store's Homemade Pickles.
45. ミミガーのコールスロー Pork Ear Coleslaw..... ¥450 
お馴染みのミミガーをやわらかくなるまでボイルして、スモークしました。
ワインのおつまみにぴったりです。
Boiled and Smoked Pork Ear. Goes well with wine.
46. 自家製玉子豆腐 Homemade Egg Tofu ¥400 
なめらかな玉子豆腐を風味あるお出汁でお召し上がりください。Smooth Egg Tofu in broth.
47. 自家製レバーパテ Homemade Liver Pate ¥680 
新鮮なレバーをじっくりと手間をかけて仕込みました。
Fresh Liver carefully cooked.
48. 追加バゲット1枚 Extra Baguette (1pc) ¥40 

Fresh Salad 新鮮サラダ

49. もつ吉分店サラダ ～自家製野菜ドレッシング～
Motsukichi Bunten Salad with Homemade Vegetable Dressing ¥780
香味野菜とフルーツの入った・濃厚なドレッシング。自家製ハム入り。Fruits Potherb with Rich dressing, and Homemade Ham.
50. みょうがとクレソンのサラダ ～和風あっさりドレッシング～
Japanese Ginger and Watercress Salad with Japanese Light Dressing ¥680
おつまみになるサラダです。やきとんのお口直しにおすすめです。
Salad dish as nibble for drinks.

Dishes お食事

51. 生わさび茶漬け ～本わさび付き～
Rice in Green Tea with Fresh Wasabi ¥600  
すりたての本生わさびをたっぷりに入れてお召し上がりください。Enjoy with a plenty of Freshly Grated Wasabi.
52. 和風チーズリゾット Japanese Style Cheese Risotto ¥750 
お出汁でしっかりと炊き上げた本格和風リゾット。
Japanese Style Risotto, Carefully Cooked with Dashi (Broth) .

Dessert デザート

53. 自家製大葉のシャーベット Homemade Perilla Sherbet ¥400
大葉を使った自家製シャーベットです。Homemade Sherbet with Perilla
54. 自家製キャラメルナッツジェラート
Homemade Caramel Nuts Sherbet ¥450
濃厚な味わいは、メのデザートにぴったりです。
The Rich Taste is perfect to Round off

Drinks お飲物

Beer ビール

55. プレミアムモルツ Premium Malt's ¥580
56. サントリーオールフリー ～ノンアルコール～
Suntory All Free Non-Alcohol Beer ¥450

Highball ハイボール

57. 超炭酸 角ハイボール Super Carbonated, Kaku Highball ¥450
58. 山崎プレミアムハイボール Yamazaki Premium Highball ¥650
59. 白州プレミアムハイボール Hakushu Premium Highball ¥650

Shochu 焼酎

60. 麦 中々 Nakanaka, Barley ¥500
61. 芋 鶴乃泉 Tsurunoizumi, Potato ¥500

Bottle Shochu 焼酎ボトル

62. 麦 八重丸 Yaemaru, Barley ¥3500
63. 芋 黒丸 Kuromaru, Potato ¥3500

Sake 日本酒

64. 京都 純米 蒼空 1合 180cc Sookuu Made from pure rice, Kyoto ¥980
65. 京都 純米 蒼空 グラス 90cc Sookuu Made from pure rice, Kyoto ¥490
66. 京都 純米 まつもと 1合 180cc
Matsumoto Made from pure rice, Kyoto ¥980
67. 京都 純米 まつもと グラス 90cc
Matsumoto Made from pure rice, Kyoto ¥490
68. 兵庫 白鹿黒松 山田錦 1合 180cc
Hakushika Kuromatsu Made from Yamadanishiki, Hyogo..... ¥880
69. 兵庫 白鹿黒松 山田錦 グラス 90cc
Hakushika Kuromatsu Made from Yamadanishiki, Hyogo..... ¥440

Shochu with Tea 茶割り

70. 緑茶ハイ Shochu with Green Tea ¥480
71. ウーロンハイ Shochu with Oolong Tea ¥480

Plum Wine 梅酒

72. 手摘南高完熟梅酒 Hand Picked Ripe Nanko-Ume Plum Wine... ¥500
73. 黒糖梅酒 Brown Sugar Plum Wine ¥500

Organic Hiroshima Lemon

皮まで食べれる広島県産有機農薬レモン

74. スーパーレモンサワー Super Lemon Sour ¥580
75. スーパーレモンハイボール Super Lemon Highball ¥580
76. 自家製蜂蜜レモンサワー Homemade Honey Lemon Sour ¥600
77. 自家製蜂蜜レモンハイボール Homemade Honey Lemon Highball ¥600

Limoncello レモン酒 (リモンチェッロ)

78. ワイン割り Limoncello with Wine ¥600
79. ロック Limoncello on the Rock ¥500
80. ソーダ割り Limoncello with Soda ¥500

Non-Alcohol ノンアルコール

81. 自家製蜂蜜レモンスカッシュ
Homemade Honey Lemon Squash ¥380
82. 大人のレモンソーダ Dry Lemon Soda ¥380

Homemade Ginger Syrup

自家製ジンジャー

83. 自家製ジンジャーサワー Homemade Ginger Sour ¥580
84. 自家製ジンジャーハイボール Homemade Ginger Highball ¥580
85. 自家製ジンジャーエール ～ノンアルコール～
Homemade Ginger Ale, Non-Alcohol ¥380

Cocktails カクテル

86. カシスオレンジ Cassis Orange..... ¥480
87. カシスソーダ Cassis Soda ¥480
88. カシスウーロン Cassis Oolong ¥480
89. ピーチウーロン Peach Oolong ¥480
90. ファジーネーブル Fuzzy Navel..... ¥480

Soft Drinks ソフトドリンク

- 91. ジンジャーエール(辛口) Ginger Ale (Dry)..... ¥250
- 92. ペプシコーラ Pepsi Cola ¥250
- 93. 緑茶 Green Tea..... ¥250
- 94. ウーロン Oolong Tea..... ¥250
- 95. 超炭酸水 Strong Carbonated Water ¥100

Bottle Wine ボトルワイン

Red Wine 赤ワイン

- 96. クロスター ピノ・ノワール ファルツ Q.b.A
Kloster Pinot Noir Pfalz Q.b.A. ¥3000
- 97. アンデルーナ マルベック 2012 Andeluna Malbec 2012 ¥3500
- 98. イル・ド・ボーテ ピノノワール VV 2012 ラウルクレルジュ
Ile de Beaute Pinot Noir VV 2012 Raoul Clerget ¥3500
- 99. 丹波ワイン マスカットベリー A
Tamba Wine Muscat Berry A ¥3500
- 100. レオナルド キャンティ リゼルヴァ
Leonardo Chianti Riserva ¥4000
- 101. カーニヴォ 2013 Carnivor 2013 ¥4000
- 102. ジュテーム ドメーヌ バサック Je t'aime Domaine Bassac..... ¥5000

White Wine 白ワイン

- 103. ピノグリージョ 2014 フェウドアランチョ
Pinot Grigio 2014 Feudo Arancio ¥3000
- 104. エクセプションナル シャルドネ 2011 アスコニ
Exceptional Chardonnay 2011 Asconi ¥3000
- 105. オノロ ベラ ルエダ 2014 ボデガス アテカ
Honoro Vera Rueda 2014 Bodegas Atteca ¥3500
- 106. エステート ソービニオンブラン 2014 エラスリス
Estate Sauvignon Blanc 2014 Errazuriz ¥3500
- 107. 丹波ワイン 播磨産シャルドネ
Tamba Wine Harima Production Chardonnay ¥3500
- 108. ラ・カラ セツラモスカ ヴェルメンティーノ ディ サルディーニャ
"La Cala" Vermentino di Sardegna/Sella&Mosca ¥4000
- 109. ビオンタ アルバリーニョ 2013 Vionta Albarino 2013..... ¥4000

Glass Wine グラスワイン

White Wine 白ワイン

- 110. ジャン・クロード・マス シャルドネ レゼルヴァ グラス
Jean Claude Mas Chardonnay Reserve Glass ¥600
- 111. ジャン・クロード・マス シャルドネ レゼルヴァ ボトル
Jean Claude Mas Chardonnay Reserve Bottle ¥3000
- 112. エラ グリッロ オーガニック グラス
Era Grillo Organic Glass ¥600
- 113. エラ グリッロ オーガニック ボトル
Era Grillo Organic Bottle..... ¥3000
- 114. アイアンストーン オブセッション シンフォニー グラス
Iron Stone Obsession Symphony Glass ¥600
- 115. アイアンストーン オブセッション シンフォニー ボトル
Iron Stone Obsession Symphony Bottle..... ¥3000

Sparkling Wine

スパークリングワイン

- 116. モナステリオーロ カバ ブリュット グラス
Monasteriolo Cava Brut Glass ¥580
- 117. モナステリオーロ カバ ブリュット ボトル
Monasteriolo Cava Brut Bottle ¥2980

Red Wine 赤ワイン

- 118. フェウド・アランチョ ネロ・ダーヴォラ グラス
Feudo Arancio Nero d'Avola Glass..... ¥600
- 119. フェウド・アランチョ ネロ・ダーヴォラ ボトル
Feudo Arancio Nero d'Avola Bottle ¥3000
- 120. ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン レセルバ グラス
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva Glass ¥600
- 121. ガンマ オーガニック カベルネ・ソーヴィニヨン レセルバ ボトル
Gamma Organic Cabernet Sauvignon Reserva Bottle ¥3000
- 122. ウッドヘ ヴン ジンファンデル グラス
Woodhaven Zinfandel Glass ¥600
- 123. ウッドヘーヴン ジンファンデル ボトル
Woodhaven Zinfandel Bottle ¥3000
- 124. クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ セッコ グラス
Quercioli Reggiano Lambrusco Secco Glass ¥580
- 125. クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ セッコ ボトル
Quercioli Reggiano Lambrusco Secco Bottle ¥2980

※当店の価格は全て税抜き表示となっております。

All prices are exclusive of 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>

- | | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  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