

# 寺子屋名物

## 牛すじ煮込み

新宿で2番目に美味しい！  
甘く濃厚、半日煮込んだトロトロ食感・・・

500円

## 牛すじ焼きおにぎり

表面を少しパリッと焼いて、醤油をさっと塗って、  
濃厚な牛すじとどうぞ！

600円

## 香川名物骨付き鶏

骨付きの鶏もも肉を丸ごと焼き上げています  
噛むほどに味わい深いツウ好みの親鶏（通称おや）

1000円

## おでん盛り合わせ

「冬季限定」鯉節と昆布の出汁でコトコト煮込んだ  
おでん5種盛り合わせ。セレクトは店主のお薦め◎

1000円

## ラムパクカレー

「日曜15食限定」ラムとマトンの2種類をミックス  
羊特有の旨味と、爽快なパクチーの風味がマッチ！

1500円

# 珍名物

## カラスの姿焼き（半羽）

カラスって食べられるの？国内の果樹園を荒らす  
カラスを猟師さんが駆除、その命をいただきます。

3500円

## ハトの姿焼き（半羽）

高級フランス料理のメインディッシュとしても使われ  
ています。紳士の嗜みに如何でしょうか？

3000円

## ネズミの串焼き（1本）

歌舞伎町を駆け回るネズミ、ではなく  
大型のネズミの仲間「ヌートリア」の串焼きです。

1000円

# 揚げ物

## 鶏唐揚げ

500円

## ナマズ唐揚げ

600円

## ワニ唐揚げ

900円

## ハムカツ

500円

## フライドポテト

500円

# 串焼き

## 鹿串焼き

500円

## 猪串焼き

600円

## 熊串焼き

900円

# おつまみ

## 梅水晶

500円

## 酒盗

500円

## キムチ

500円

## 塩昆布キャベツ

500円

## チャンジャ

500円

## 干しホタルイカ

500円

## 丸干しイカ

700円

## くさや

600円

## 鯨ベーコン

800円

## 畳イワシ

500円

## めふん

500円

## フグ卵巣の糠漬け

700円

## がん漬け

900円

## へしこ

500円

## 味噌きゅうり

500円

## 冷やしトマト

500円

## イナゴ佃煮

500円

## 蜂の子甘露煮

800円

# 一品物

## 野菜炒め

500円

## しらすオムレツ

500円

## 納豆オムレツ

500円

# ご飯・麺類

## 牛すじチャーハン

600円

## 牛すじ焼きそば

600円

## 盛岡冷麺

600円

新宿歌舞伎町  
呑み屋

# 寺子屋

19:00～翌17:00

チャージとして  
「お通し」代を  
500円頂いております。