

Wine shop & bar お静

【Wine shop and BAR OSIZU】

At Wine Shop & BAR OSIZU, you can enjoy the combination of vintage wine and an old Japanese-style house built in 1924. Our recommended dish is Shoochiku Special Monja (runny pan-fried batter mixed with various ingredients), which has an eighty-year history. You can come to our restaurant from either TOKYO SKYTREE Station or Oshiage Station.

[Address] 5-17-6 Mukojima, Sumida-ku, Tokyo [Tel] 03-3626-1686

[Access] 15 min walk from Oshiage Station on the Tokyo Metro Hanzomon Line and other Lines

[Open] 7:00pm-10:00pm (Telephone reservations are required) [Closed] Saturdays, Sunday, National holidays

<http://syudouan.ocnk.net>  



Course Menu コース料理

1 Osizu Meat Course    ¥4,000~

お静肉コース(前菜、サラダ、メイン、デザート)
Appetizer, Salad, Main Dish and Dessert

2 Osizu Seafood Course ¥4,000~

お静海鮮コース(前菜、サラダ、メイン、デザート)
Appetizer, Salad, Main Dish and Dessert

A la Carte 一品料理

3 Beef Tendons Braised in Red Wine (Homemade)  ¥500

牛すじ赤ワイン煮込み(お静自家製)

4 Seasonal Salad ¥800

季節のサラダ

5 Assortment of Raw Ham and Salami  ¥2,000

生ハムとサラミの盛り合わせ

6 Wagyu / Kaisen no Teppanyaki    Market Price

和牛/海鮮の鉄板焼き(予約)
Teppanyaki Grilled Japanese-beef or Seafood (Reservation required)

7 Pasta with Seasonal Vegetables   ¥1,500

旬のパスタ

8 Shoochiku Special Monja    ¥380

松竹スペシャルもんじゃ(1935年から)
Runny Pan-fried Batter Mixed with Various Ingredients
(Restaurant Special Since 1935)



3 Beef Tendons Braised in Red Wine (Homemade)



4 Seasonal Salad



5 Assortment of Raw Ham and Salami



8 Shoochiku Special Monja

Red Wine 赤ワイン

9 Protocolo Tint (Spain) プロトコロティント(スペイン) ¥3,000

10 La Passion Grenache (France) ラ・パッション(フランス) ¥3,000

11 Chateau Saint Michelle (France) シャトー・サンミッシェル(フランス) ¥4,000

12 Petit Enira (Bulgaria) プチ・エニーラ(ブルガリア) ¥4,500

13 Valdivieso Cabernet (Chile) バルディビエソ・カベルネ(チリ) ¥4,500

14 Chateau Couronneau (France) シャトー・クロノ(フランス) ¥4,500

15 Cuvee Sommeliere (France) キュベ・ソムリエール(フランス) ¥5,000

16 Chateau Beaumont (France) シャトー・ボーモン(フランス) ¥6,500

17 Fugue de Nenin (France) ヒューグ・ド・ネナン(フランス) ¥7,000

18 Crozes Hermitage (France) クローズ・エルミタージュ(フランス) ¥8,000

19 Protocolo Tint Rouge (Spain) プロトコロ・ティント赤(スペイン) ¥3,500



White Wine 白ワイン

20 La Passion Blanc (France) ラ・パッションブラン(フランス) ¥3,800

21 Valdivieso Chardonnay (Chile) バルディビエソ・シャルドネ(チリ) ¥3,800

22 Cuvee Sommeliere Blanc (France) キュバ・ソムリエール白(フランス) ¥4,500

23 Valdivieso Chardonnay (Chile) バルディビエソ・シャルドネ(チリ) ¥3,800

24 Muscadet Blanc (France) ミュスカデ・ブラン(フランス) ¥3,500

25 Sancerre Blanc (France) サンカール・ブラン(フランス) ¥5,800

26 Chablis 1er cru (France) シャブリ・1級(フランス) ¥8,000

27 Silver Chardonnay (USA) シルバー・シャルドネ(アメリカ) ¥8,000

28 Puligny-Montrachet (Leflaive) (France) 2013 ¥18,000

ピュリニー・モンラシュ(フランス) 2013

◎Tax is included

- ▶ The picture may be different from the actual dish due to the use of seasonal ingredients
- ▶ Credit cards are not accepted

10 major allergy materials



▶ For descriptions of specific food allergens, please see the back of the menu