

Ricreazione Sima

TEL 03-6385-2121

3-2-10, Koenji-minami, Suginami-ku

Open 11:30am-2:00pm & 5:30pm-9:00pm,
11:30am-5:30pm(sun)

Close Monday
Cash Only

小皿料理 (Appetizer)

- トリッパ (牛第2胃袋) のトマト煮
Tripper no tomato ni (Tripe Tomato Stew) ¥ 500
- シーザーサラダ (Caesar Salad) ¥ 580
- 里芋とゴルゴンゾーラのグラタン
Satoimo to gorgonzola no gratin
(Taro Potato and Gorgonzola Gratin) ¥ 580
- 生ハム、サラミの盛り合わせ
Nama ham, salami no moriawase
(Raw Ham and Salami Plate) ¥ 580
- 馬肉のカルパッチョ パルジャミーノがけ
Baniku no carpaccio (Horse Meat Carpaccio) ¥ 680
- 普通のグリーンサラダ
Green salad (Green Salad) ¥ 450
- ソーセージ4種盛り (ハーブ、ペッパー、粗挽き、ノーマル)
Sausage Yon shu mori
(Sausage Plate (Herb, Pepper, Minced, Normal)) ¥ 580
- ゆでブロッコリー、アンチョビにんにくソース Yude bloccoli
(Steamed Broccoli, Anchovy Garlic Sauce) ¥ 480
- 豚肩ロースのロースト Buta kata ro-su no roast
(Pork Shoulder Roast) ¥ 680
- オリーブの実、4色
Olive no mi (4 selections of Olives) ¥ 380

手打ちパスタ (Home Made Pasta)

- タリアテッレ ラゲー (ボローニャ風ミートソース)
Tagliatelle ragout
(Tagliatelle Ragout (Bolognese Styled Meat Sauce)) ¥ 1250
- タリアテッレ カルボナーラ トリフの香り
Tagliatelle Carbonara (Tagliatelle Carbonara) ¥ 1400
- タリオリーニかタリアテッレモッツアレチーズとバジリ
コのとマトソース (Tagliolini/Tagliatelle Mozzarella Cheese and
Basilico Tomato Sauce) ¥ 1300
- タリオリーニ ホタテ、トマト大葉のジェノベーゼソース
Tagliolini hotate, tomato ooba no genovese source
(Tagliolini Scallops Tomato Perilla Genovese Sauce) ... ¥ 1350
- タリアテッレ 豚肩ロースとブロッコリーのピリ辛トマト
ソース Tagliatelle Buta kata ro-su to broccoli no pirikara tomato
source (Tagliatelle Pork Shoulder and Broccoli in Spicy Tomato
Sauce) ¥ 1300
- タリオリーニかタリアテッレ しいたけ、しめじ、えりん
ぎ、ポルチーニ Tagliolini/Tagliatelle Shiitake, shimeji, eringi,
porchini (Tagliolini/Tagliatelle Shiitake, Shimeji, Eringi
Mushrooms Porcini) ¥ 1350
- タリアテッレ 豚の角煮と玉ねぎ、ペコリーノチーズがけ
Tagliatelle Buta no kakuni to tamanegi, pecorino cheese gake
(Tagliatelle Pork Belly and Onion with Pecorino Cheese) ... ¥ 1300
- タリアテッレ 4種チーズのソース (ゴルゴンゾーラ、ペ
コリーノ、タレツジョ、グラナ) Tagliatelle Yonshu cheese
no source (Tagliatelle with 4 Cheese Sauce (Gorgonzola,
Pecorino, Taleggio, Grana)) ¥ 1400
- タリアテッレ トリッパ (牛第2胃袋のトマト煮込み) ミ
ントの香り Tagliatelle tripper (Tagliatelle Tripe) ¥ 1250
- パン Pan (Bread) ¥ 100

デザート (Desserts)

- 手作りデザート (Home Made Desserts) ¥400

昼のメニュー (Lunch Menu)

- A セット パスタ、サラダ、パン A set
(A Set - Pasta, Salad, Bread) ¥ 1000
- B セット パスタ、サラダ、パン、スープ、ドリンク B set
(B Set - Pasta, Salad, Bread, Soup, Drink) ¥ 1400
- サラダ大盛り+¥100、パスタ大盛り+¥300、ランチデザート+¥250
(Large Salad +¥100, Large Pasta +¥300, Lunch Dessert +¥250)

夜のメニュー (Dinner Menu)

- A セット お好きな手打ちパスタに前菜、飲み物
A set (Home Made Pasta +¥800 includes Appetizer, Drink)
- B セット お好きな手打ちパスタ前菜、飲み物、デザート
B set (Home Made Pasta +¥1000 includes Appetizer,
Drink, Dessert)

<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

飲み物 (Alcohol)

- 27. ビール ハートランド中瓶 (Beer Heartland) …… ¥ 550
- 28. カンパリ (ソーダ、オレンジ) (Campari) …… ¥ 500
- 29. グラスワイン 赤、白 (Glass Wine Red,White) …… ¥ 500
- 30. シードル (リンゴのお酒) (Cidre (Apple Liquor)) …… ¥ 500

飲み物 (Non-Alcohol)

- 31. 自家製ジンジャーエール (Ginger Ale) …… ¥ 500
- 32. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juice) …… ¥ 500
- 33. コーラ (Coke) …… ¥ 350
- 34. 黒烏龍茶 (Black Oolong Tea) …… ¥ 350
- 35. 珈琲 (Coffee) …… ¥ 500
- 36. エスプレッソ (Espresso) …… ¥ 300
- 37. カフェラテ (Cafe Latte) …… ¥ 450
- 38. 紅茶 Koucha (Tea) …… ¥ 500
- 39. ルイボスティー (Rooibos Tea) …… ¥ 500

昼のセットドリンクメニュー (Lunch Drink) By the pice ¥300

- 40. 珈琲 (ホット、アイス) (Coffee (Hot, Iced))
- 41. エスプレッソ (Espresso)
- 42. カフェラテ (Cafe Latte)
- 43. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juice)
- 44. ルイボスティー (Rooibos Tea)
- 45. 紅茶 (ホット、アイス) (Tea (Hot, Iced))

- 46. グラスワイン (シチリアのオーガニック 赤、白)
(Glass Wine Red,white) …… ¥ 500
- 47. ビール (ハートランド中瓶)
(Beer Heartland (Medium Bottle)) …… ¥ 500