

イタリア亭コロンブス
Italian restaurant
Columbus

TEL 03-3398-0810

5-29-7 Ogikubo, Suginami-ku

Open Lunch 11:00 ~ 15:30

Dinner 17:30 ~ 23:00

Closed Tuesday

Course Menu コースメニュー

1. A コース「コロンブス」(以下詳細)

(Course A "Columbus" (Following Details))... ¥7800



- ・一口前菜 (One Bite Appetizer)
- ・コロンブス特製アンティパスト冷たい前菜の盛合わせ (Columbus Special Antipasti cold Appetizer Assortment)
- ・本日のスープ又はパスタ(その季節の一番をお出します) (Today's Soup or Pasta (Seasonal))
- ・本日の旬な魚介を料理いたします (Will be served with Seasonal Seafood)
- ・仔牛ロースのステーキ 赤ワインソース (Lamb Loin Steak with Red Wine Sauce)
- ・ガーリックトースト・バタートースト (Garlic Toast / Butter Toast)
- ・好きなデザートを一品お選び下さい (Choose a Dessert)
- ・飲み物(イタリアンコーヒー・紅茶・エスプレッソ・ハーブティー) (Drink (Italian Coffee / Tea / Espresso / Herbal Tea))

2. B コース「ローマの休日」(以下詳細)

(Course B "Roman Holiday" (Following Details)) ¥5500



- ・一口前菜 (One Bite Appetizer)
- ・コロンブス特製アンティパスト冷たい前菜の盛合わせ (Columbus Special Antipasti cold Appetizer Assortment)
- ・本日のスープ (Today's Soup)
- ・本日のパスタ(旬のパスタを) (Today's Pasta (Seasonal))
- ・魚料理又は肉料理(舌平目のムニエル季節のやさい添え又は仔牛ロースのバルドスターナやさい添え(チーズときのこと) (Fish/Meat Dish (Sole Meybuere with Seasonal Vegetable or Lamb Loin Barudosutana with Vegetable and Cheese))
- ・ガーリックトースト・バタートースト (Garlic Toast / Butter Toast)
- ・好きなデザートを一品お選び下さい (Choose a Dessert)
- ・飲み物(イタリアンコーヒー・紅茶・エスプレッソ・ハーブティー) (Drink (Italian Coffee / Tea / Espresso / Herbal Tea))

3. C コース「サンタマリアの風」(以下詳細)

(Course C "The Wind of Santa Maria"

(Following Details)) ¥3800



- ・一口前菜 (One Bite Appetizer)
- ・前菜(冷たい前菜又は温かい前菜の中から一品お選び下さい) (Appetizers (Choose One from Cold/Warm Appetizers))
- ・パスタ・ピザの中から一品お選び下さい (Choose One from Pasta / Pizza)
- ・ガーリックトースト・バタートースト (Garlic Toast / Butter Toast)
- ・好きなデザートを一品お選び下さい (Choose a Dessert)
- ・飲み物(イタリアンコーヒー・紅茶・エスプレッソ・ハーブティー) (Drink (Italian Coffee / Tea / Espresso / Herbal Tea))

4. S コース「カニスペシャルコース」(以下詳細)

(Course S Special crab Course

(Following Details)) ¥4100



- ・一口前菜 (One Bite Appetizer)
- ・魚介マリネのアンティパストサラダ (Antipasto Salad of Marinated Seafood)
- ・渡りがにのクリームスパゲティきのこペースト Watarigani no Cream Spaghetti Kinoko Paste (Blue Crab Cream Spaghetti with Mushroom Paste)
- ・ガーリックトースト・バタートースト (Garlic Toast / Butter Toast)
- ・好きなデザートを一品お選び下さい (Choose a Dessert)
- ・飲み物(イタリアンコーヒー・紅茶・エスプレッソ・ハーブティー) (Drink (Italian Coffee / Tea / Espresso / Herbal Tea))

<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

f EXPERIENCE
 SUGINAMI TOKYO

Pasta

季節その時に合わせてメニュー構成致します。

- 5. 釜揚げしらすと春キャベツのペペロンテーネ
(Peperontene of Boiled white Baits and Spring Cabbage) 🐟 🍄
- 6. 釜揚げしらすとしそのペペロンテーネ
(Peperontene of Boiled White Baits and Perilla) 🐟 🍄
- 7. トマトクリームチーズスパゲティ
(Tomato Cream Cheese Spaghetti) 🍄 🥛
- 8. トマトジェノベーゼスパゲティ
(Tomato Genovese Spaghetti) 🍄
- 9. ラザニアボロニアルグラタン
(Lasagna Boronia Le Gratin)
- 10. ボロニアルミートソーススパゲッティ
(Boronia Le Meat Sauce Spaghetti)
- 11. ペンネマカロニ・リガトーニ・スパゲティ・ホワイトソース・ボロニアソースのグラタン
(Penne Macaroni, Rigatoni, Spaghetti White Sauce and Bologna Sauce Gratin) 🥛
- 12. イカ墨ソースのリゾット
(Squid Ink Sauce Risotto) 🐙
- 13. イカ墨ソースのスパゲティ
(Squid Ink Sauce Spaghetti) 🐙
- 14. 冷製パスタ カッペリーニ(細いパスタ)3種トマトとバジリコの香り
(Cold Pasta Cappellini (Thin Pasta) Three kinds of Tomatoes with Basil fragrance) 🍄
- 15. スパゲティナポリタン
(Spaghetti Napolitan)
- 16. アマトリチャーナスパゲティ パンツェッタ・オニオン・トマトソース
(Amatriciana Spaghetti, Pantsuetta Onion Tomato Sauce) 🍄

A La Carte Menu

アラカルトメニュー

Cold Appetizer 冷たい前菜

- 17. アンティパスト盛り合わせ3品
(Antipasto Assortment 3 Kinds) ¥ 2100
- 18. アンティパスト盛り合わせ5品
(Antipasto Assortment 5 Kinds) ¥ 3000

- 19. ニシンのマリネと新鮮やさいのサラダ仕立て
(Salad of Marinated Herring and Fresh Vegetables) ¥ 1400 🐟 🍄
- 20. 季節のフルーツとパルマの生ハム
エクストラバージンオリーブオイルの香り
(Seasonal Fruits and Parma Prosciuttas with a fragrance of extra Virgin Olive Oil) ¥ 1850 🐷
- 21. 魚介マリネのアンティパストサラダ
(Antipasto Salad of Marinated Seafood) ¥ 1600 🐟 🍄
- 22. タコとマリネと完熟トマトシシリア風
(Sicilian Style Octopus and Marinated and Ripe Tomatoes) ¥ 1600 🐙 🍄

Warm Appetizer 温かい前菜

- 23. 小エビのガーリックオイル焼きレモン添
(Grilled Shrimp with Garlic Oil and Lemon on the side) ¥ 1600 🐙
- 24. 小ヤリイカと野菜のソティーレモン風味
(Small Squid and Vegetable Saute with a Lemon Flavor) ¥ 1500 🐙 🍄
- 25. エスカルゴとポテトのガーリックバターソース
(Escargot and Potatoes with Garlic Butter Sauce) ¥ 1850 🍄 🥛

Zuppa スープ

- 26. ムール・ハマグリ・アサリの貝の白ワイン蒸し
(Mussel, Clam and Asari Clams Steamed in White Wine) ... ¥ 1400 🐙
- 27. イタリアンオニオングラタンスープ
(Italian Onion Gratin Soup) ¥ 1200 🍄

Pane パン

- 28. フランスパン(バターなし) (French Bread (No Butter)) ¥ 430
- 29. バタートースト (Butter Toast) ¥ 480 🥛
- 30. ガーリックトースト (Garlic Toast) ¥ 550
- 31. ブルスケットタ (Bruschetta) ¥ 700

Cold Vegetable Dishes

冷たい野菜料理 🍄

- 32. フレッシュトマトのサラダ (Fresh Tomato Salad) ¥ 800
- 33. グリーンサラダ (Green Salad) ¥ 900
- 34. イタリア生ハム2種のサラダシエリー風味
(Italian Prosciutto (2 Kinds) Salad with a Sherry Flavor) ... ¥ 1400 🐷

Warm Vegetable Dishes

温かい野菜料理 🍄

- 35. ジャが芋のローストローズマリー
(Roasted Rosemary of Potatoes) ¥ 800
- 36. 季節の温野菜のバーニャカウダ
(Bagna Cauda of Seasonal Vegetables) ¥ 1500

pasta.spaghetti パスタ 🍄

- 37. スパゲティペペロンチーノ(塩味)
(Spaghetti Peperoncino (Salty)) ¥ 1600
- 38. スパゲティボンゴレビアンコ(塩味)
(Spaghetti Vongole Bianco (Salty)) ¥ 1860 🐙
- 39. ジャが芋のニョッキ トマト味のジェノヴェーゼ
(Potato Gnocci, Tomato Flavor Genovese) ¥ 1650 🍄
- 40. スパゲティバジリコトマト (Spaghetti Basil Tomato) ¥ 1800 🍄
- 41. スパゲティペスカトーレ(トマト味)
(Spaghetti Pescatore (Tomato Flavor)) ¥ 2100 🍄
- 42. 渡りがにのクリームスパゲティきのこペースト(クリーム味)
(Blue Crab Cream Spaghetti with Mushroom Paste (Cream Flavor)) ¥ 2200 🐙
- 43. スパゲティカルボナーラ(クリーム味)
(Spaghetti Carbonara (Cream Flavor)) ¥ 1980
- 44. ほくほくカボチャのニョッキ(クリーム味)
(Steaming-Hot Pumpkin Gnocchi (Cream Flavor)) ¥ 1850 🍄
- 45. ペンネアラビアータグラタン(トマト味)
(Penne Arrabiata Gratin (Tomato Flavor)) ¥ 1800 🍄

<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

Pizza ピザ


46. 生ハムと黒オリーブのピッツァ(パルミジャーノチーズ)
(Ham and Black Olive Pizza (Parmesan Cheese)) …… ¥2500 
47. ピッツァマルゲリータ(モッツアレラチーズ)
(Pizza Margherita (Mozzarella Cheese)) …… ¥2500 
48. 野菜いっぱいピッツァ(ゴダーチーズ)
(Hearty Vegetables Pizza (Gouda Cheese)) …… ¥1800  
49. お好みの組み合わせでどうぞ(チーズの種類と具をお選び下さい)
Your Choice (Choose Cheese and Toppings)
- A. ゴダーチーズ Gouda Cheese …… ¥1800 
- B. モッツアレラチーズ(イタリアガルバーニ社)
Mozzarella Cheese (Italia Galvanic Inc) …… ¥2500 
- C. 3種チーズ(ゴダー・モッツアレラ・パルミジャーノ)
(3 kinds of Cheese (Gouda / Mozzarella / Parmesan)) …… ¥2680 
- a. ミックス(生ハム・サラミ・ピーマン・オニオン・マッシュルーム)
(A. Mix (Proscuttos / Salami / Green Peppers / Onion / Mushrooms))  
- b. アンチョビー & ガーリック Anchovy & Garlic
- c. お好みで3種類までお選び下さい
(生ハム・サラミ・小エビ・アンチョビー・ベーコン・オニオン・フレッシュトマト・ピーマン・マッシュルーム・ガーリック)
※ 4種類以上は1種類ごとに¥200 増しです
(Choose up to three (Proscutto / Salami / Shrimp / Anchovy / Bacon / Onion / Fresh Tomato / Green Pepper / Mushroom / Garlic) +200 for more toppings)
- Secondo piatto

Pesce 魚料理

50. シーフードとトマト・黒オリーブ煮
(Stewed Seafood, Tomatoes and Black Olives) …… ¥2800 
51. 大海老と野菜・きのこのソテー ガーリックレモン風味
(Prawn, Vegetable and Mushroom Saute with a Garlic Lemon Flavor) …… ¥2800  
52. 大海老のグリエ・アドリア海風レモン添
(Grilled Prawn with Adriatic Sea Style Lemon on the Side) ¥2500 
53. 舌平目のモンテカルロ風 アンチョビー風味 季節の野菜添え
(Monte Carlo-Style Sole with Seasonal Vegetable, Anchovy Flavor) …… ¥2500 
54. ムール・ハマグリ・アサリの貝の白ワイン蒸し
Mussel, Clam and Asari Clams Steamed in White Wine …… ¥1400 

55. ホタテ貝のムニエル プロバンス風 トマト3種とガーリック・オリーブオイル・バター・レモンの香り
(Scallope Meuniere, Provence-Style 3 kinds of Tomatoes with Garlic Olive Oil, Butter and Lemon Fragrance) …… ¥1800 

Pane パン







56. フランスパン(バターなし) (French Bread (No Butter)) ¥430
57. バタートースト (Butter Toast) …… ¥480 
58. ガーリックトースト (Garlic Toast) …… ¥550
59. ブルスケッタ (Bruschetta) …… ¥700

Carne Meat Dishes 肉料理

60. 仔牛ロースのステーキ 季節の野菜添 赤ワインときのこのソース
(Veal Loin Steak with Seasonal Vegetables with Red Wine and Mushroom Sauce) …… ¥2800  
61. 仔牛のカツレツ ミラノ風 レモン添
(Veal Cutlets, Milanese style with Lemon on the Side) …… ¥2800 
62. 鶏もも肉のロースト ガーリック・タイム・ローズマリー風味
(2~3人で食べられます)
(Roasted Chicken Thigh, Garlic Thyme Rosemary Flavor (2-3 Servings)) …… ¥2500  
63. 鶏もも肉とポテト・季節の野菜ソテー ベーコン・パンツェッタの香り
(Chicken Thigh, Potatoes and Seasonal Vegetable Saute with a Bacon Pantsuetta Fragrance) …… ¥2500   
64. おいも豚のロース バルサミソース
(Oimo Pork Loin with Balsamic Sauce) …… ¥2600 
65. おいも豚のカツレツ さわやかサラダ添 アンチョビー風味
(Oimo Pork Cutlets, Refreshing Salad with Anchovy Flavor) ¥2500 
66. 仔牛の骨付きロースト ハーブの香り 赤ワインソース
(Roasted Bone-in Veal, Herb Fragrance and Red Wine) …… ¥3000 

Weekdays Limited, Dinner Pasta Meal (PM5:30-PM11:00 LO.9:00)

平日限定 スペシャルパスタディナーセット イタリアー

67. A. 本日のディナーパスタセット (以下詳細)
A. Today's Dinner Pasta Meal (Following Details) …… ¥1800   
- 本日のパスタ (Today's Pasta)
 - フレッシュサラダ (Fresh Salad)
 - バタートースト ガーリックトースト (Butter Toast / Garlic Toast)
 - コーヒー・紅茶・ハーブティー (Coffee / Tea / Herbal Tea)
68. B. えらべるパスタセット デザート付 (以下詳細)
B. Choose a Pasta Meal with Dessert (Following Details) …… ¥2500   
- 本日のパスタ (3種類からえらべます)
Today's Pasta (Choose from 3 kinds of Pasta)
 - フレッシュサラダ (Fresh Salad)
 - バタートースト ガーリックトースト (Butter Toast/Garlic Toast)
 - おまかせデザート (Recommended Dessert)
 - コーヒー・紅茶・ハーブティー (Coffee / Tea / Herbal Tea)

<Notice>










Some of restaurants accept CASH ONLY

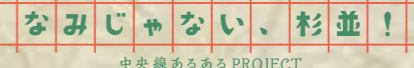
The price including or excluding TAX is depending on the restaurant


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