

ダルバッフォ  
**Dal Baffo**  
 cucina italiana & bar

TEL 03-6383-0340

3-10-13 Asagaya-Kita, Suginami-ku

Open 11:30-15:00 18:00-3:00

Sunday.11:30-15:00 18:00-2:00

Closed Monday

※表示価格は税抜きです。Tax excluded.

## FOOD MENU

### Appetizers 前菜

1. 自家製ドライマト (Homemade Dried Tomatoes) ..... ¥390 
2. オリーブの盛り合わせ (Olives Platter) ..... ¥480 
3. 自家製ピクルス (Homemade Pickles) ..... ¥450 
4. カポナータ (Caponata) ..... ¥610 
5. 本日の鮮魚のカルパッチョハーブソースからすみ風味  
 (Today's Fresh Fish Carpaccio with Roe Flavored Herb Source) ..... ¥1290  
6. 前菜の盛り合わせ (Appetizer Platter) ..... ¥1240
7. 砂肝と舞茸のフリット (Chicken Gizzards and Maitake Mushroom Frit) ¥860  
8. トリップのトマト煮込み (Tripe Stewed with Tomatoes) ..... ¥790  
9. 自家製パンとくるみのゴルゴンゾーラクリームグラタン  
 (Homemade Bread and Walnut Gorgonzola Cream Gratin) ..... ¥780  
10. パルマの生ハムとサラミの盛り合わせ  
 (Prosciutto from Parma and Salami Platter) ..... ¥1480 

### Salad サラダ

11. セロリとマッシュルームのサラダパルメザン風味  
 (Celery and Mushrooms Salad, Parmesan Cheese Flavor) ..... ¥780  
12. 野菜サラダ (Vegetable Salad) ..... ¥720 
13. 水牛のモッツアレラと完熟トマトのゴロツト  
 (Buffalo Mozzarella and Ripe Tomatoes) ..... ¥1280  
14. 自家製パン (Homemade Bread) ..... ¥200 

### Pasta パスタ

15. スパゲッティニ あさりと季節の野菜のピアンコ  
 (Clams and Seasonal Vegetables Spaghettini Bianco) ..... ¥1200  
16. ペンネアラピアータ (Penne Arrabiata) ..... ¥900 
17. 自家製パスタタリアテッレ ポロネーゼ  
 (Homemade Pasta Tagliatelle Bolognese) ..... ¥1360 
18. スパゲッティニ バターとパルメザンチーズのソース モルタデッラ添え  
 (Butter and Parmesan Cheese Spaghettini with Mortadella) ..... ¥1320 

### Main Dishes メイン

19. 本日のお魚アクアパッツァ風 (Today's Fish, Acqua pazza-Style) ... ¥1490 
20. ハンガリー産合鴨もも肉のコンフィーとジャガイモのロースト  
 (Hungarian Duck Thigh Confit and Roasted Potatoes) ..... ¥1560 
21. イベリコ豚肩ロースの柔らか焼きバルサミソース  
 (Tender Grilled Iberian Pork Shoulder Loin with Balsamic Source) ..... ¥1780 
22. ブラックアンガス牛ザブトンのタリアータ  
 (Black Angus Beef Chuck Flap Tariata) ..... ¥1890 

### Dessert デザート

23. チョコレートタルト (Chocolate Tart) ..... ¥580
24. パンナコッタ (Panna Cotta) ..... ¥540
25. アフォガート (バニラアイスとエスプレッソ)  
 (Affogato (Vanilla Ice Cream and Espresso)) ..... ¥680

<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

# DRINK MENU

## Draft Beer 生ビール

- 26. バスパーエール (Bass Pale Ale) ..... ¥600
- 27. ハートランド (Heartland) ..... ¥600

## Bottle Beer ボトルビール

- 28. ヒューガルデン (Hoegaarden) ..... ¥1000
- 29. シメイ ブルー (Chimay Blue) ..... ¥1400
- 30. シメイ レッド (Chimay Red) ..... ¥1300
- 31. デウベル (Duvel) ..... ¥1300
- 32. ギネス (Guinness) ..... ¥800
- 33. パンク IPA (Punk IPA) ..... ¥1050
- 34. モレッティ (Moretti) ..... ¥800
- 35. パラデン イザック (Baladin Isaac) ..... ¥1300
- 36. ブルームーン (Blue Moon) ..... ¥800
- 37. ストロングボウ (Strongbow) ..... ¥1000

## Wine-Based Cocktails ワインベース

- 38. サングリア (Sangria) ..... ¥700
- 39. キティ (Kitty) ..... ¥650
- 40. スプリッツァー (Spritzer) ..... ¥650
- 41. オペレーター (Operator) ..... ¥650
- 42. ミモザ (Mimosa) ..... ¥800
- 43. ベリーニ (Bellini) ..... ¥800
- 44. キール (Kir) ..... ¥750
- 45. キールロワイヤル (Kir Royale) ..... ¥800
- 46. カーディナル (Cardinal) ..... ¥700

## Beer-Based Cocktails ビアベース

- 47. レッドアイ (Red Eye) ..... ¥700
- 48. シャンディガフ (Shandy Gaff) ..... ¥700
- 49. ランチボックス (Lunch Box) ..... ¥800
- 50. ビアモーニ (Beermoni) ..... ¥800
- 51. ビアコーク (Beer Coke) ..... ¥700
- 52. ビアスプリッツァー (Beer Splitzer) ..... ¥750

## Liqueur Based Cocktails リキュールベース

- 53. ピーチツリー(ソーダ / ウーロン etc...) ..... ¥600  
(Peachtree (with Soda / Oolong Tea etc...))
- 54. ミスティア(ソーダ / ジンジャー etc...) ..... ¥600  
(Mistia (with Soda / Ginger Ale etc...))
- 55. アマレット(ウーロン / オレンジ / ソーダ etc...) ..... ¥600  
(Amaretto (with Oolong Tea / Orange Juice / Soda etc...))
- 56. ガリアーノ(ソーダ / グレープフルーツ etc...) ..... ¥600  
(Galliano (with Soda / Grapefruit Juice etc...))
- 57. アールグレイ(水割り / ソーダ etc...) ..... ¥600  
(Earl Gray (with Water / Soda etc...))
- 58. カンパリ(オレンジ / ソーダ etc...) ..... ¥600  
(Campari (with Orange Juice / Soda etc...))
- 59. カシス(ソーダ / オレンジ etc...) ..... ¥600  
(Cassis (with Soda / Orange Juice etc...))
- 60. スーズ(トニック / ソーダ etc...) ..... ¥600  
(Suze (with Tonic Water / Soda etc...))
- 61. 自家製リモンチェッロ(ソーダ etc...) ..... ¥600  
(Homemade Limoncello (with Soda etc...))
- 62. ホワイトキュラソー(ソーダ / ジンジャー etc...) ..... ¥600  
(White Curacao (with Soda / Ginger Ale etc...))

## Other Cocktails その他ベース

ジントニック等からニコラシカなど 40 種以上メニューにご用意しております  
(40 or more cocktails are available on the menu, such as Gin and Tonic, Nikolaschka, etc.)

## Single Malt Whisky シングルモルト

- 63. アバフェルディー 12 年 (Aberfeldy 12 Years) ..... ¥700
- 64. マッカラン 12 年 (Macallan 12 Years) ..... ¥1000
- 65. オルトモア 12 年 (Aultmore 12 Years) ..... ¥800
- 66. グレンリベット 12 年 (Glenlivet 12 Years) ..... ¥700
- 67. ボウモア 12 年 (Bowmore 12 Years) ..... ¥780
- 68. ラフロイグ 10 年 (Laphroaig 10 Years) ..... ¥800
- 69. 山崎 (Yamazaki) ..... ¥780
- 70. 白州 (Hakushu) ..... ¥780

## Blended Whisky ブレンデッド

- 71. デウワーズ 12 年 (Dewar's 12 Years) ..... ¥680
- 72. ジョニーウォーカー (Johnnie Walker) ..... ¥650
- 73. 響 (Hibiki) ..... ¥900
- 74. バランタイン 17 年 (Ballantine's 17 Years) ..... ¥1250

## American Whiskey アメリカーン

- 75. ハーパーゴールドメダル (I.W. Harper Gold Medal) ..... ¥600
- 76. ジャックダニエル (Jack Daniel's) ..... ¥650
- 77. メーカーズマーク (Maker's Mark) ..... ¥700
- 78. エヴァンウィリアムス 12 年 (Evan Williams 12 Years) ..... ¥700
- 79. ワイルドターキー 8 年 (Wild Turkey 8 Years) ..... ¥700
- 80. ウッドフォードリザーブ (Woodford Reserve) ..... ¥750

☆ワイン、グラッパ、ラム、テキーラ等 多数揃えてあります。  
(☆We have many wines, grappa, rum, tequila, etc.)

<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