

レストラン ボンジョリーナ

BUONGIORINA

TEL 03-6383-0790

3-22-8 Koenji-Kita, Suginami-ku

Open

Lunch 11.30am-3.00pm

Dinner 6.00pm-Midnight(Fri,Sat,Sun) / 6.00pm-10.00pm(Mon,Tue,Wed,Thu)

Credit Cards Accepted

Dinner Course

●A コース (A Course) ¥2400

前菜7種盛り合わせまたは、お好きな前菜を2種類

(Assorted Mix of 7 Appetizers or Choice of 2 Appetizers)

お好きなピッツアまたはパスタ (Your Choice Pizza or Pasta)

自家製パン・食後の飲み物

(Home Made Bread・Drink After Your Meal)

●B コース (B Course) ¥2900

前菜7種盛り合わせまたは、お好きな前菜を2種類

(Assorted Mix of 7 Appetizers or Choice of 2 Appetizers)

お好きなお魚料理またはお肉料理 (Choose from seafood or meat dish)

自家製パン・食後の飲み物

(Home Made Bread・Drink After Your Meal)

●スペシャルコース (Special Course) ¥3800

前菜7種盛り合わせまたは、お好きな前菜を2種類

(Assorted Mix of 7 Appetizers or Choice of 2 Appetizers)

お好きなピッツアまたはパスタ (Pizza of Your Choice of Pasta)

お好きなお魚料理またはお肉料理 (Choose from Seafood or Meat Dish)

自家製パン (Home Made Bread)

デザート盛り合わせ・食後の飲み物

(Dessert Mix・Drink After Your Meal)

前菜 Appetizer

1. 前菜の7種盛り合わせ 1人前 Zensai

(Assorted Mix of 7 Appetizers (for 1 Person)) ¥1200

2. 前菜の7種盛り合わせ 2人前 (for 2 People) ¥1800

3. ボンジョリーナのグリーンサラダ (Buongiorina Green Salad) ¥700

4. 玉ネギのキッシュ (Onion Quiche) ¥700

5. 生ハムとパルミジャーノ Nama Ham Parmesean
(Raw Ham Parmesean) ¥1200

6. 白レバーのパテ (White Liver Pâté) ¥700

7. お野菜の前菜4品盛り合わせ Zensai
(Assorted Mix of 4 Appetizers) ¥700

8. イカの煮込み Ika Nikomi (Stewed Squid) ¥800

9. 海老のオイル煮 Ebi Oil Ni (Shrimp Cooked in Oil) ¥800

10. 自家製イタリアンソーセージ「サルシッチャ」 Salsiccia
(Home Made Italian Sausage "Salsiccia") ¥800

11. ツブ貝のガーリックバター焼き Tsubu Gai
(Japanese Clam Cooked with Garlic and Butter) ¥800

12. 生ハムサラダ Nama Ham Salad (Raw Ham Salad) ¥1200

13. 本日のスープ (Soup of the Day) ¥700

14. 自家製パン (Home Made Bread) ¥200

メインディッシュ Main Dish

15. カジキのグリル バジリコソース Kajiki Grilled
(Marlin Grilled with Basil Sauce) ¥1600

16. 天草豚のグリル 白バルサミコと共に Amakusa Buta Grilled
(Amakusa Pork with White Balsamico) ¥1500

17. 交雑牛ランプのステーキ Steak (Japanese Beef Steak) ¥1800

18. フランス産 鴨のコンフィ Kamo Confit
(Duck Confit Imported from France) ¥1600

ピザ Pizza

19. 岩のりとタマネギのクリームピッツァ Iwanori Tanagegi Cream Pizza
(Nori (Seaweed) and Onion Pizza) ¥1200

20. ハーフサイズ (1/2 size) ¥650

21. マルゲリータ (Margarita) ¥1000

22. ハーフサイズ (1/2 size) ¥600

23. ニンニクとアンチョビのトマトソース Ninniku Anchovy
(Garlic and Anchovy Tomato Sauce) ¥1100

24. ハーフサイズ (1/2 size) ¥650

25. お野菜とサルシッチャのビアンカ Yasai Salsiccia
(Salad and Salsiccia) ¥1300

26. ハーフサイズ (1/2 size) ¥700

27. 桜エビのピッツァビアンカ Sakuraebi (Shrimp Bianca Pizza) ¥1400

28. ハーフサイズ (1/2 size) ¥750

29. クアトロフォルマッジ (4種のチーズ)

(Assorted Mix of 4 Types of Cheese) ¥1400

30. ハーフサイズ (1/2 size) ¥750

31. 生ハムとルーコラのビアンカ Nama Ham Rucola
(Raw Ham and Rucola Bianca) ¥1500

32. ハーフサイズ (1/2 size) ¥800

パスタ Pasta

33. 海老のレモンクリーム Ebi Lemon Cream
(Shrimp with Lemon Cream Sauce) ¥1200

34. 濃厚! 渡り蟹のトマトクリーム Watarigani Tomato Cream
(Crab with Rich Tomato Cream Sauce) ¥1400

35. ボンジョリーナの白いミートソース
(Buongiorino White Meat Sauce) ¥1300

36. フレッシュトマトのペペロンチーノ
(Fresh Tomato Peperoncino) ¥900

37. トマトソース「スパゲッティ・ポモドーロ」
(Spaghetti Pomodoro Tomato Sauce) ¥900

38. アサリの塩味 Asari (Clam Cooked with Salt) ¥1200

39. ナス入りトマトソース Nasu Tomato Sauce
(Tomato Sauce with Eggplant) ¥1200

40. チーズとろ〜り「アラビアータ」 (Cheesy Arrabiata) ¥1200

41. 厚切り燻製ベーコンのカルボナーラ
(Carbonara with Thick Cuts of Smoked Bacon) ¥1300

42. ボルチーニ茸のクリームソース (Porcini Mushroom Cream Sauce) ¥1300

43. ジャガイモのニョッキ 3種のチーズソース
(Gnocchi with 3 Assortments of Cheese) ¥1400

おつまみ Tapas

44. フォカッチャ (Focaccia) ¥300

45. 生ハムのせフォカッチャ (Raw Ham Focaccia) ¥600

46. フレッシュトマトのブルスケッタ
(Bruschetta with Fresh Tomato) ¥500

47. 白レバーのブルスケッタ (Bruschetta with White Liver) ¥500

48. 自家製ピクルス (Home Made Pickles) ¥400

49. パプリカのトマト煮 (Paprika Tomato Stew) ¥400

50. シイタケのローズマリーオイル
(Shiitake Cooked in Rosemary Oil) ¥400

51. かぼちゃの生ハムオイルマリネ
(Pumpkin Marinated with Raw Ham Oil) ¥400

52. グリルした茄子のガーリックオイル
(Eggplant Grilled with Garlic Oil) ¥400

53. オリーブ (Olives) ¥500

54. パルマ産生ハム (Raw ham imported from Parma) ¥600

55. チーズ (Cheese) ¥800

Dolce

- 56. クリームチーズプリン (Cream Cheese Pudding) ¥ 400
- 57. 生ガトーショコラ (Gâteau au chocolat) …… ¥ 400
- 58. 季節のシャーベット (Seasonal sherbet) …… ¥ 400
- 59. ヌガーグラッセ (Nougat Glace) …… ¥ 400

Coffee

- 60. エスプレッソ (Espresso)
- 61. カフェマッキャート (Café macchiato)
- 62. カップチーノ (Cappuccino)
- 63. ホットコーヒー (Hot Coffee)
- 64. アイスコーヒー (Iced Coffee)

Tea

- ハーブティー (Herb Tea)
- 65. 東方美人 (Touhou Bijin)
- 66. ローズヒップストロベリー (Rosehip Strawberry)
- 67. レモンレモン (Lemon Lemon)
- オリジナルブレンドティー (Original Blend tea)
- 68. アールグレイ (Earl Grey)
- 69. マスカットティー (Muscat Tea)

Sparkling

- 70. バルディビエソブリュット グラス
(Valdivieso Brut Glass) …… ¥ 500
- 71. ボトル (Bottle) …… ¥ 2000
- 72. クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ セッコ ボトル
(Quercioli Reggiano Lambrusco Secco Bottle) ¥ 2000

Beer

- 73. エビス生ビール (Yebis beer) …… ¥ 600

Cocktail

- 74. カシス・ソーダ (Cassis Soda)
- 75. カシス・オレンジ (Cassis Orange)

- 76. カシス・白ワイン (Cassis White Wine)
- 77. カシス・スパークリング (Cassis Sparkling)
- 78. カンパリ・オレンジ (Campari Orange)
- 79. カンパリ・ソーダ (Campari Soda)
- 80. オレンジ・スパークリング (Orange Sparkling)
- 81. シェリー (Sherry)

Wine

- 82. グラスワイン (Glass Wine) …… ¥ 300 ~
- 83. グラススパークリング (Glass Sparkling) ¥ 500 ~

食後酒 After Dinner

- 84. グラッパ (Grappa) …… ¥ 600 ~
- 85. アマーロ (Amaro) …… ¥ 600 ~
- 86. レモンチェッコ (Limoncello) …… ¥ 600 ~

ソフトドリンク Non Alcohol Drink

- 87. シチリア産 真っ赤なオレンジジュース (Sicilia Brad Orange Juice) …… ¥ 600
- 88. ジンジャーエール (Ginger Ale) …… ¥ 400
- 89. ガス入りミネラルウォーター (Sparkling water) ¥ 600

WHITE

- 90. IIB (トワベ)・エ・オウモン グラス
(IIB & Auromon Blanc White Glass) …… ¥ 600
- 91. ボトル (Bottle) …… ¥ 3000
- 92. シレーネビアンコ グラス
(Silene Bianco Glass) …… ¥ 300
- 93. ボトル (Bottle) …… ¥ 1500
- 94. ガンマ オーガニック シャルドネ レセルバ ボトル
(Gamma Organic Chardonnay Reserva Bottle) ¥ 1800
- 95. ダリラ (Dalila) …… ¥ 2300
- 96. ヴァッレ・ダオスタ ピノ・グリ
(Valle d'Aosta Pinot Gris) …… ¥ 2800
- 97. サンセール 白 (Sancerre White) …… ¥ 3500

RED

- 98. アイアンストーンジンファンデル グラス
(Ironstone Old Vines Zinfandel Glass) …… ¥ 600
- 99. ボトル (Bottle) …… ¥ 3000
- 100. シレーネ ロッソ サンジョヴェーゼ グラス
(Silene Rosso Sangiovese Glass) …… ¥ 300
- 101. ボトル (Bottle) …… ¥ 1500
- 102. ガンマ オーガニック シラー レセルバ ボトル
(Gamma Organic Syrah Reserva Bottle) …… ¥ 1800
- 103. カントドーロ ボトル (Cantodoro Bottle) ¥ 2300
- 104. マス・デ・タンヌ ボトル
(Mas des Tannes bottle) …… ¥ 2800
- 105. レ・ムーラ・サラチーネ サグランティーノ・
ディ モンテファルコ ボトル (Le Mura Saracene
Sagrantino di Montefalco Bottle) …… ¥ 4000

<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

レストラン ボンジョリーナ

BUONGIORINA

TEL 03-6383-0790

3-22-8 Koenji-Kita, Suginami-ku

Open

Lunch 11.30am-3.00pm

Dinner 6.00pm-Midnight(Fri,Sat,Sun) / 6.00pm-10.00pm(Mon,Tue,
Wed,Thu)

Credit Cards Accepted

LUNCH MENU

●A コース (A Course) ¥1000

お好きな前菜 (Appetizer (choose from the list))

ピザまたはパスタ (Pizza or Pasta)

カフェ (Café)

パン (Bread)

●B コース (B Course) ¥1300

お好きな前菜 (Appetizer (choose from the list))

お魚またはお肉 (Fish or Meat)

カフェ (Café)

パン (Bread)

●C コース (C Course) ¥1700

ピザまたはパスタ (Pizza or Pasta)

お魚またはお肉 (Fish or Meat)

カフェ (Café)

パン (Bread)

●スペシャルコース (Special Course) ¥2000

お好きな前菜 (Appetizer (choose from the list))

ピザまたはパスタ (Pizza or Pasta)

お魚またはお肉 (Fish or Meat)

カフェ (Café)

パン (Bread)

前菜 Appetizer

1. グリーンサラダ (Green Salad) 🍴

2. 季節のスープ Kisetsu No Soup (Seasonal Soup)

3. 玉ネギのキッシュ サラダ添え

(Onion Keesh with Salad + ¥200)

4. 白レバーのパテ サラダ添え

(White Liver Patty with Salad + ¥200) 🍴

5. 生ハムサラダ Nama Ham Salad

(Uncured Ham Salad + ¥200) 🍴

6. 四種類のお野菜の前菜とサラダ

(4 kinds vegetables appetizer and salad + ¥200) 🍴

ピザ Pizza 🍴

7. 岩のりとタマネギのクリームピッツァ Iwanori

Tamanegi Cream Pizza (unprocessed seaweed and
onion cream pizza)

8. マルゲリータ (margarita)

9. ニンニクとアンチョビのトマトソース Ninniku

Anchovy (garlic and anchovy with Tomato sauce)

10. クアトロフォルマッジ (4種のチーズ)

(Quattro formaggi + ¥200)

11. 生ハムとルーコラのビアンカ Nama Ham Rucola

(Uncured Ham and Rucola Bianca + ¥200) 🍴

パスタ Pasta

12. 海老のレモンクリーム Ebi Lemon Cream

(Shrimp with Lemon Cream) 🍴

13. 濃厚! 渡り蟹のトマトクリーム Watarigani Tomato

Cream (Crab with Rich tomato Sauce + ¥200) 🍴

14. ボンジョリーナの白いミートソース

(BUONGIORINA Original White Meat Sauce + ¥200)

15. ペペロンチーノ (peperoncino)

16. ポモドーロ (シンプルなトマトソース)

(Pomodoro(Simple Tomato souse))

17. 茄子のアラビアータ (ピリ辛トマトソース)

(Eggplant arrabbiata(Spicy Tomato Sauce))

18. ボンゴレビアンコ (アサリの塩味)

(vongole bianco(salted Clam)) 🍴

19. 厚切りベーコンのカルボナーラ

(Thick cut bacon carbonara) 🍴

20. ジャガイモのニョッキ チーズソース

(gnocchi Cheese Sauce + ¥300) 🍴

21. ボルチーニ茸のクリームソース

(Porcini mushrooms cream souse + ¥300) 🍴

メインディッシュ Main Dish

22. カジキマグロのグリル Kajiki Maguro (Grilled marlin) 🍴

23. 天草豚のロースト Amakusa Buta Roast (Roasted

Amakusa Pork) 🍴

24. 鴨のコンフィ Kamo Confit (Duck Confit + ¥200)

25. 国産牛のステーキ Steak

(Japanese Beef Steak(+ ¥400)) 🍴

Dolce

- 26. クリームチーズプリン (Cream Cheese Pudding) ¥ 400
- 27. 生ガトーショコラ (Gâteau au chocolat) …… ¥ 400
- 28. 季節のシャーベット (Seasonal sherbet) …… ¥ 400
- 29. ヌガークラッセ (Nougat Glace) …… ¥ 400

Coffee

- 30. エスプレッソ (Espresso)
- 31. カフェマッキアート (Café macchiato)
- 32. カップチーノ (Cappuccino)
- 33. ホットコーヒー (Hot Coffee)
- 34. アイスコーヒー (Iced Coffee)

Tea

- ハーブティー (Herb Tea)
- 35. 東方美人 (Touhou Bijin)
- 36. ローズヒップストロベリー (Rosehip Strawberry)
- 37. レモンレモン (Lemon Lemon)
- オリジナルブレンドティー (Original Blend tea)
- 38. アールグレイ (Earl Grey)
- 39. マスカットティー (Muscat Tea)

Sparkling

- 40. バルディビエソブリュット グラス
(Valdivieso Brut Glass) …… ¥ 500
- 42. ボトル (Bottle) …… ¥ 2000
- 43. クエルチオーリ レッジアーノ ランブルスコ セッコ ボトル
(Quercioli Reggiano Lambrusco Secco Bottle) ¥ 2000

Beer

- 44. エビス生ビール (Yebis beer) …… ¥ 600

Cocktail

- 45. カシス・ソーダ (Cassis Soda)
- 46. カシス・オレンジ (Cassis Orange)

- 47. カシス・白ワイン (Cassis White Wine)
- 48. カシス・スパークリング (Cassis Sparkling)
- 49. カンパリ・オレンジ (Campari Orange)
- 50. カンパリ・ソーダ (Campari Soda)
- 51. オレンジ・スパークリング (Orange Sparkling)
- 52. シェリー (Sherry)

Wine

- 53. グラスワイン (Glass Wine) …… ¥ 300 ~
- 54. グラススパークリング (Glass Sparkling) ¥ 500 ~

食後酒 After Dinner

- 55. グラッパ (Grappa) …… ¥ 600 ~
- 56. アマーロ (Amaro) …… ¥ 600 ~
- 57. レモンチェッコ (Limoncello) …… ¥ 600 ~

ソフトドリンク Non Alcohol Drink

- 58. シチリア産 真っ赤なオレンジジュース (Sicilia Brad Orange Juice) …… ¥ 600
- 59. ジンジャーエール (Ginger Ale) …… ¥ 400
- 60. ガス入りミネラルウォーター (Sparkling water) ¥ 600

WHITE

- 61. IIB (トワベ)・エ・オウモン グラス
(IIB & Auromon Blanc White Glass) …… ¥ 600
- 62. ボトル (Bottle) …… ¥ 3000
- 63. シレーネビアンコ グラス
(Silene Bianco Glass) …… ¥ 300
- 64. ボトル (Bottle) …… ¥ 1500
- 65. ガンマ オーガニック シャルドネ レセルバ ボトル
(Gamma Organic Chardonnay Reserva Bottle) ¥ 1800
- 66. ダリラ (Dalila) …… ¥ 2300
- 67. ヴァッレ・ダオスタ ピノ・グリ
(Valle d'Aosta Pinot Gris) …… ¥ 2800
- 68. サンセール 白 (Sancerre White) …… ¥ 3500

RED

- 69. アイアンストーンジンファンデル グラス
(Ironstone Old Vines Zinfandel Glass) …… ¥ 600
- 70. ボトル (Bottle) …… ¥ 3000
- 71. シレーネ ロッソ サンジョヴェーゼ グラス
(Silene Rosso Sangiovese Glass) …… ¥ 300
- 72. ボトル (Bottle) …… ¥ 1500
- 73. ガンマ オーガニック シラー レセルバ ボトル
(Gamma Organic Syrah Reserva Bottle) …… ¥ 1800
- 74. カントドーロ ボトル (Cantodoro Bottle) ¥ 2300
- 75. マス・デ・タンヌ ボトル
(Mas des Tannes bottle) …… ¥ 2800
- 76. レ・ムーラ・サラチーネ サグランティーノ・デ
ィモンテファルコ ボトル (Le Mura Saracene
Sagrantino di Montefalco Bottle) …… ¥ 4000

<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: 

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO