

クオーレ

# CUORE

TEL 03-6768-5590

3-8-16 Nishiogi-Minami, Suginami-ku

Lunch : 11:30-15:00

Dinner : 17:30-23:00

Closed Wednesdays

## Today's Recommendation

### 本日のおすすめ

- 1. 今週の4種類の前菜盛り合わせ  
(Four of Weekly Appetizers Assortment) ..... ¥1200
- 2. 今週のチーズ3種の盛り合わせ  
(Three of Weekly Appetizers Assortment) ..... ¥1300 
- 3. やんばる若鶏のレバーペースト  
(Yanbaru Young Chicken Liver Paste) ..... ¥600 
- 4. なすとモッツァレラの重ね焼き  
(Grilled Eggplant and Mozzarella on Top) ..... ¥900  
- 5. すずきのボウル・ミニトマト入り香草バターソース  
(Suzuki Fish and Cherry Tomatoes with Herb and Butter Sauce) ¥1200   
- 6. 牛はらみのステーキ・フライドポテト添え  
(Skirt Steak with French Fries) ..... ¥1400  
- 7. ラムチョップのローマ風香草グリル(1本)  
(Grilled Lamb Chops with Roman Herb (One)) ..... ¥700 
- 8. ラムチョップのローマ風香草グリル(2本)  
(Grilled Lamb Chops with Roman Herb (Two)) ..... ¥1300 
- 9. ラムチョップのローマ風香草グリル(3本)  
(Grilled Lamb Chops with Roman Herb (Three)) ..... ¥1800 

## Today's pasta 本日のパスタ

- 10. 有機つるむらさきとイカ・エビのトマトソース  
(Organic Indian Spinach with Squid and Shrimp  
with a Tomato Sauce) ..... ¥1200  

## Dessert デザート

- 11. ぶどうのシャーベット (Grape Sherbet) ..... ¥500
- 12. 黒糖とクルミのシフォンケーキ  
(Brown Sugar and Walnut Chiffon Cake) ..... ¥500

## Appetizers 前菜

- 13. 前菜4種盛り合わせ (Four Appetizers Assortment) ..... ¥1200 
- 14. 自家製ポテトサラダ (Homemade Potato Salad) ..... ¥600 
- 15. 生ハムと千枚漬け (Prosciutto and Pickled Sliced Radish) ¥600  
- 16. スパニッシュ・オムレツ (Spanish Omelette) ..... ¥600  
- 17. カプレーゼ (Caprese) ..... ¥600  
- 18. ネギトロのブルスケッタ風 (Bruschetta-Style Negitoro) ¥800   
- 19. アンチョビポテト (Anchovy Potatoes) ..... ¥700  
- 20. 小やりにかとオリーブのガーリックソテー  
(Garlic Sauteed Small Squids and Olive) ..... ¥800  
- 21. トロサーモンのカルパッチョ サラダ仕立て  
(Carpaccio Toro Salmon, Salad Style) ..... ¥900  

## Side Dishes ワインと一緒に

- 22. チーズ3種盛り合わせ  
(Three kinds of Cheese Assortment) ..... ¥1300 
- 23. チーズ1種 (Cheese) ..... ¥500 
- 24. オリーブの盛り合わせ (Olive Assortment) ..... ¥500 
- 25. お好みチーズ1種とドライフルーツの盛り合わせ  
(Your Favorite Cheese and Dried Fruit Assortment) ..... ¥800 
- 26. ミックスナッツ (Mixed Nuts) ..... ¥450

## Salad サラダ

- 27. フレッシュハーブのグリーンサラダ(半分)  
(Green Salad with Fresh Herbs (Half)) ..... ¥500
- 28. フレッシュハーブのグリーンサラダ(レギュラー)  
(Green Salad with Fresh Herbs (Regular)) ..... ¥700
- 29. イタリアンサラダ(半分) (Italian Salad (Half)) ..... ¥600
- 30. イタリアンサラダ(レギュラー) (Italian Salad (Regular)) ¥800
- 31. 海の幸のサラダ(半分) (Seafood Salad (Half)) ..... ¥800 
- 32. 海の幸のサラダ(レギュラー) (Seafood Salad (Regular)) ¥1000 
- 33. アボカドとエビのタルタルサラダ(レギュラー)  
(Avocado and Shrimp Tartare Salad (Regular)) ..... ¥800 
- 34. 有機野菜のバーニャカウダ・特製バーニャソース  
(Bagna Cauda of Organic Vegetables  
with Special Vernier Sauce) ..... ¥800

## Cuore Taste 美味しいフード

- 35. つぶ貝ときのこのガーリックバター焼き  
(whelk and Mushrooms with a Garlic Butter) ..... ¥900  
- 36. 鴨ロースのローストボルチーニクリームソース  
(Roasted Duck Loin and Porcini Cream Sauce) ..... ¥1200 
- 37. やんばる若鶏ささみのプランチャ・キューバ風  
(Yanbaru Young Chicken Breast in a Plancha Cuban Style) ¥800 
- 38. やんばる若鶏もも肉のグリル  
(Grilled Yanbaru Chicken Thigh) ..... ¥1400 
- 39. あぐー豚フィレのミラノ風カツレツ A  
(Agu Pork Cutlet Fillet, Miranese Style) ..... ¥1400 
- 40. あぐー豚ロースのステーキ・有機野菜グリル添え  
(Agu Pork Loin Steak with Organic Vegetables) ..... ¥1600  
- 41. ガーリックトースト 2カット (Garlic Toast 2 Slices) ¥400 
- 42. バケット 1カット・フォカッチャ 1カット  
(A Slice of Focaccia and Buquette) ..... ¥100 

## Pizza ピザ

- 43. マルゲリータ (Margherita) ..... ¥900 
- 44. 生ハムとルッコラのピッツァ  
(Pizza with Prosciutto and Arugula) ..... ¥1150  
- 45. アンチョビとキノコのピッツァ  
(Pizza with Anchovy and Mushrooms) ..... ¥1150 
- 46. ゴルゴンゾーラのピッツァ (Gorgonzola Pizza) ..... ¥1300 
- 47. イタリアンサラミと半熟玉子のピスマルク風  
(Bismarck-Style Pizza with Italian Salami and Soft-Boiled Egg) ¥1300  
- 48. シーフードのピッツァ (Seafood Pizza) ..... ¥1300 

## Pasta パスタ

- 49. キンメ鯛のペペロンチーノ(レギュラー)  
(Peperoncino of Beryx splendens (Regular)) ..... ¥1150 
- 50. キンメ鯛のペペロンチーノ(ラージ)  
(Peperoncino of Beryx splendens (Large)) ..... ¥1700 
- 51. モッツァレラとバジルのトマトソース(レギュラー)  
(Mozzarella and Basil Tomato Sauce (Regular)) ..... ¥1100  
- 52. モッツァレラとバジルのトマトソース(ラージ)  
(Mozzarella and Basil Tomato Sauce (Large)) ..... ¥1600  
- 53. 生うにのクリームパスタ(レギュラー)  
(Fresh Urchin Cream Pasta (Regular)) ..... ¥1300  
- 54. 生うにのクリームパスタ(ラージ)  
(Fresh Urchin Cream Pasta (Large)) ..... ¥1900  
- 55. カニのリングイネ(レギュラー) (Crab Linguine (Regular)) ¥1200 
- 56. カニのリングイネ(ラージ) (Crab Linguine (Large)) ¥1800 
- 57. ペンネ ゴルゴンゾーラソース(レギュラー)  
(Penne Gorgonzola Sauce (Regular)) ..... ¥1200 
- 58. ペンネ ゴルゴンゾーラソース(ラージ)  
(Penne Gorgonzola Sauce (Large)) ..... ¥1800 
- 59. 本日のカルボナーラ(レギュラー)  
(Today's Carbonara (Regular)) ..... ¥1100 
- 60. 本日のカルボナーラ(ラージ)  
(Today's Carbonara (Large)) ..... ¥1600 

## Risottor リゾット

- 61. 魚介のトマトソースリゾット(レギュラー)  
(Seafood Tomato Sauce Risotto (Regular)) ..... ¥1200  
- 62. 魚介のトマトソースリゾット(ラージ)  
(Seafood Tomato Sauce Risotto (Large)) ..... ¥1750  
- 63. ポルチーニ茸のクリームリゾット(レギュラー)  
(Porcini Mushroom Cream Risotto (Regular)) ..... ¥1200 
- 64. ポルチーニ茸のクリームリゾット(ラージ)  
(Porcini Mushroom Cream Risotto (Large)) ..... ¥1750 
- 65. ガーリックライス目玉焼きのせ(レギュラー)  
(Garlic Rice with Fried Egg on top (Regular)) ..... ¥800 
- 66. ガーリックライス目玉焼きのせ(ラージ)  
(Garlic Rice with Fried Egg on top (Large)) ..... ¥1150 

## Dolce デザート

- 67. バニラアイスの自家製バルサミコソースかけ  
(Ice cream with a Homemade Balsamic Sauce) ..... ¥400 
- 68. 本日のデザート (Today's Dessert) ..... ¥550

## Dinner Set Menu

※月～金 18:00-20:30 メニューは日替わりです  
(Dinner( Daily))

- 69. A. パスタセット (A. Pasta Set)
- 70. B. お魚セット (B. Fish Set)
- 71. C. お肉セット (C. Meat Set)
- 72. D. ハンバーグセット (D. Hamburger Set)
- 73. E. スペシャルセット (E. Special Set)
- 74. セット有機サラダ (Set Organic Salad) ..... ¥300
- 75. 日替わりカップスープ (Daily Cup Soup)

## Set Drink セットドリンク単品400円 (400yen for a la carte)

### Hot

- 76. ホットコーヒー (Hot Coffee)
- 77. エスプレッソ (Espresso)
- 78. 本日の紅茶 (Today'S Tea)

### Ice

- 79. アイスコーヒー (Iced Coffee)
- 80. アイス豆乳ラテ (Iced Soy Milk Latte)
- 81. アイスティー (Iced Tea)
- 82. グレープフルーツジュース (Grapefruit Juice)
- 83. オレンジジュース (Orange Juice)

※セットドリンクはプラス¥200で  
(生ビール・赤白ワイン・スパークリングワイン)に変更可  
(Set Drinks can be changed to  
Draft Beer, Red/White Wine, Sparkling Wine for + 200yen)

## Todays Recommended Glass Wine

### 本日のおすすめグラスワイン

#### Sparkling Wine スパークリングワイン

- 84. サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ(イタリア)グラス  
(Santero Pinot Chardonnay Spumante (Italy) Glass) ..... ¥600
- 85. サンテロ ピノ シャルドネ スプマンテ(イタリア)ボトル  
(Santero Pinot Chardonnay Spumante (Italy) Bottle) ..... ¥3300
- 86. モンテ デッレ ヴィーニエ ランブルスコ(イタリア)グラス  
(Monte Delle Vigne Lambrusco (Italy) Glass) ..... ¥600
- 87. モンテ デッレ ヴィーニエ ランブルスコ(イタリア)ボトル  
(Monte Delle Vigne Lambrusco (Italy) Bottle) ..... ¥3300

#### White Wine 白ワイン

- 88. ラムーラ ナチューラ シチリア オーガニック(イタリア)グラス  
(Ramura Nachura Sicily Organic (Italy) Glass) ..... ¥600
- 89. ラムーラ ナチューラ シチリア オーガニック(イタリア)デキャンタ  
(Ramura Nachura Sicily Organic (Italy) Decanter) ..... ¥1700
- 90. ラムーラ ナチューラ シチリア オーガニック(イタリア)ボトル  
(Ramura Nachura Sicily Organic (Italy) Bottle) ..... ¥3300
- 91. ヴィーニャ レイダ コステロ リースリング リゼルヴァ  
レイダヴァレー グラス  
(Vigna Lleida Costello Riesling Riserva Lleida Valley Glass) ..... ¥600
- 92. ヴィーニャ レイダ コステロ リースリング  
リゼルヴァレイダヴァレー デキャンタ  
(Vigna Lleida Costello Riesling Riserva Lleida Valley Decanter) ..... ¥1700
- 93. ヴィーニャ レイダ コステロ リースリング  
リゼルヴァ レイダヴァレー ボトル  
(Vigna Lleida Costello Riesling Riserva Lleida Valley Bottle) ..... ¥3300
- 94. トワベ エ オウモン シャルドネ(フランス)グラス  
(Towabe Et Oumon Chardonnay (France) Glass) ..... ¥700
- 95. トワベ エ オウモン シャルドネ(フランス)デキャンタ  
(Towabe Et Oumon Chardonnay (France) Decanter) ..... ¥2100
- 96. トワベ エ オウモン シャルドネ(フランス)ボトル  
(Towabe Et Oumon Chardonnay (France) Bottle) ..... ¥4200

#### Red Wine 赤ワイン

- 97. ラムーラ シチリア オーガニック ロッソ(イタリア)グラス  
(Ramura Sicily Organic Rosso (Italy) Glass) ..... ¥600
- 98. ラムーラ シチリア オーガニック ロッソ(イタリア)デキャンタ  
(Ramura Sicily Organic Rosso (Italy) Decanter) ..... ¥1700
- 99. ラムーラ シチリア オーガニック ロッソ(イタリア)ボトル  
(Ramura Sicily Organic Rosso (Italy) Bottle) ..... ¥3300
- 100. プリミティーボ ディ マンドゥーリア マッキア(イタリア)グラス  
(Purimitibo Di Manduria Macchia (Italy) Glass) ..... ¥700
- 101. プリミティーボ ディ マンドゥーリア マッキア(イタリア)デキャンタ  
(Purimitibo Di Manduria Macchia (Italy) Decanter) ..... ¥2100

- 102. プリミティーボ ディ マンドゥーリア マッキア(イタリア)ボトル  
(Purimitibo Di Manduria Macchia (Italy) Bottle) ..... ¥4200
- 103. カサーレ ヴェッキオ(イタリア)グラス  
(Casale Vecchio (Italy) Glass) ..... ¥800
- 104. カサーレ ヴェッキオ(イタリア)デキャンタ  
(Casale Vecchio (Italy) Decanter) ..... ¥2500
- 105. カサーレ ヴェッキオ(イタリア)ボトル  
(Casale Vecchio (Italy) Bottle) ..... ¥4800

## Beer & Cocktails

### ビール & ビアカクテル

- 106. 生ビール(ハートランド) (Draft Beer (Heart land)) ..... ¥650
- 107. 小生ビール (Small Draft Beer) ..... ¥500
- 108. ハートランド(小瓶) (Heartland (Small)) ..... ¥600
- 109. キリン スタウト(黒ビール 小瓶)  
(Kirin Stout (Black Beer Small Bottle)) ..... ¥600
- 110. レッドアイ (Red Eye) ..... ¥650
- 111. シャンディーガフ (Shandygaff) ..... ¥650
- 112. ノンアルコールビール(小瓶)  
(Non-Alcohol Beer (Small Bottle)) ..... ¥400
- 113. シメイ ブルー(ベルギービール)  
(Chimay Blue (Belgium Beer)) ..... ¥850
- 114. 常陸野ホワイトエール (Hitachino White Ale) ..... ¥850

## Limoncello & Grappa

### リモンチェッロ & グラッパ

- 115. リモンチェッロ アマルフィ(ソーダ割 ¥700)  
(Limoncello Amalfi (with Soda ¥700)) ..... ¥650
- 116. グラッパ スペルス (Gaja Grappa Sperss) ..... ¥650

#### <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:   
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO

## Cocktails カクテル

### Cassis Based カシスベース

117. カシスソーダ (Cassis Soda) ..... ¥ 650  
118. カシスオレンジ (Cassis Orange) ..... ¥ 650  
119. カシスウーロン (Cassis Oolong) ..... ¥ 650  
120. カシスピーチ (Cassis Peach) ..... ¥ 650

### Campari Based カンパリエース

121. カンパリスーダ (Campari Soda) ..... ¥ 650  
122. カンパリオレンジ (Campari Orange) ..... ¥ 650  
123. スプモーニ (Supumoni) ..... ¥ 650

### Gin Based ジンベース

124. ジントニック (Gin Tonic) ..... ¥ 650  
125. ジンバック (Gin Back) ..... ¥ 650  
126. ジンリッキー (Gin Rickey) ..... ¥ 650

### Vodka Based ウォッカベース

127. ウォッカトニック (Vodka Tonic) ..... ¥ 650  
128. モスコミュール (Moscow Mule) ..... ¥ 650  
129. ソルティードッグ (Salty Dog) ..... ¥ 650

### Tequila Based テキーラベース

130. ショット (Shot) ..... ¥ 650  
131. テキーラサンライズ (Tequila Sunrise) ..... ¥ 650

### Amaretto Based アマレットベース

132. アマレットソーダ (Amaretto Soda) ..... ¥ 650  
133. アマレットジンジャー (Amaretto Ginger) ..... ¥ 650

### Kahlua Based カルーアベース

134. カルーアミルク (Kahlua Milk) ..... ¥ 650  
135. ブラックルシアン (Black Russian) ..... ¥ 650

### Peach Based ピーチベース

136. ファジーネーブル (Fuzzy Navel) ..... ¥ 650  
137. ピーチウーロン (Peach Oolong) ..... ¥ 650

### Sparkling wine Based Cocktails

#### スパークリングワインベース カクテル

138. ベリーニ (Bellini) ..... ¥ 650  
139. キールロワイヤル (Kir Royale) ..... ¥ 650  
140. ピーチャーキール (Copy Char Kiel) ..... ¥ 650  
141. ミモザ (Mimosa) ..... ¥ 650  
142. ブラッドオレンジミモザ (Blood Orange Mimosa) ... ¥ 650

### Wine based Cocktail ワインベース カクテル

143. キール (Kir) ..... ¥ 650  
144. スプリッツァー (Spritzer) ..... ¥ 650  
145. ホットワイン (Hot Wine) ..... ¥ 650  
ウィスキー※+50円でハイボールにできます  
Wiskey (High Balls for +50yen)  
146. サントリー角 淡麗辛口 シングル  
(Suntory Kaku Crispy and Dry Single) ..... ¥ 450  
147. サントリー角 淡麗辛口 ダブル  
(Suntory Kaku Crispy and Dry Double) ..... ¥ 900  
148. 山崎 シングル (Yamazaki Single) ..... ¥ 650  
149. 山崎 ダブル (Yamazaki Double) ..... ¥ 1300  
150. ラフロイグ10年 シングル  
(Laphroaig 10-Years aged Single) ..... ¥ 650  
151. ラフロイグ10年 ダブル  
(Laphroaig 10-Years aged Double) ..... ¥ 1300

## Imo Shochu 芋焼酎

152. あくがれ(宮崎・日向) グラス  
(Akugare (Miyazaki, Hyuga) Glass) ..... ¥ 500  
153. あくがれ(宮崎・日向) ボトル  
(Akugare (Miyazaki, Hyuga) Bottle) ..... ¥ 3500

## Plum Wine 梅酒

154. 星舎蔵 上等梅酒(ソーダ割り¥600)  
(Hoshiyagura Joto Plum Wine (with Soda ¥600)) ..... ¥ 550

## Cidre シードル (リンゴの発泡酒)

155. キリン ハードシードル 330ml (Kirin Hard Cidre) ¥ 500

## Sparkling mineral water

### スパークリング ミネラルウォーター

156. スルジーバ スパークリング(500ml)  
(Surgiva Sparkling) ..... ¥ 600

## Soft Drinks ソフトドリンク

157. オレンジジュース (Orange Juice) ..... ¥ 400  
158. パインジュース (Pineapple Juice) ..... ¥ 400  
159. ピンクグレープフルーツジュース (Pink Grapefruit Juice) ¥ 400  
160. ジンジャーエール (Ginger Ale) ..... ¥ 400  
161. ピーチジュース (Peach Juice) ..... ¥ 400  
162. コーヒー (Coffee) ..... ¥ 400  
163. 本日の紅茶 (Today'S Tea) ..... ¥ 400  
164. コカコーラ (Coca Cola) ..... ¥ 400  
165. ウーロン茶 (Oolong Tea) ..... ¥ 400  
166. エスプレッソ (Espresso) ..... ¥ 400  
167. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juice) ..... ¥ 500

## Bottle Sparkling Wine

### ボトルスパークリングワイン

168. フェット ドール ブランド ブラン ブリュット(フランス)  
(Fett Doll Brand Blanc Brut (France)) ..... ¥ 3700  
169. ロジャー グラート ロゼ カヴァ ブリュット(スペイン)  
(Roger Gladbeck Rose Cava Brut (Spain)) ..... ¥ 4200  
170. シャンドン ブリュット(オーストラリア)  
(Chandon Brut (Australia)) ..... ¥ 5000  
171. ジャクソン キュヴェ 734(フランス)  
(Jackson Cuvee 734 (France)) ..... ¥ 13000

## White Wine Bottle

### 白ワインボトル

172. シチリア オーガニック ビアンコ(イタリア)  
(Sicily Organic Bianco (Italy)) ..... ¥ 3400  
173. ヴィツラ ソライズ ヴェルメンティーノ ティ サルディーニャ  
(イタリア)  
(Villa Soraisu Vermentino Di Sardegna (Italy)) ..... ¥ 4500  
174. トワ ベー エ オーモン シャルドネ(フランス)  
(Toi-Based E Aumont Chardonnay (France)) ..... ¥ 4500  
175. J マリー ペネ トゥーレーヌ ソーヴィニヨン(フランス)  
(J Marie Penetrometer Touraine Sauvignon (France)) ..... ¥ 5000  
176. マランド シャブリ(フランス)  
(Marand Chablis (France)) ..... ¥ 7000  
177. プラネタ シャルドネ(イタリア)  
(Planeta Chardonnay (Italy)) ..... ¥ 9000  
178. アンセルミ・サンヴィンチェンツォ(イタリア)  
(Anselmi San Vincenzo (Italy)) ..... ¥ 5500  
179. ガヴィ ヴィーニャ アルテ イル ヴィニャーレ(イタリア)  
(Gavi Vigna Arte Il Vignale (Italy)) ..... ¥ 6000

## Red Wine Bottle 赤ワインボトル

180. エラスリス エステート カベルネ・ソービニオン(チリ)  
(Erasurisu Estate Cabernet Sauvignon (Chile)) ..... ¥ 3500  
181. シャトー クロノー(フランス)  
(Chateau Kurono (France)) ..... ¥ 4500  
182. カサーレ・ヴァッキオ モンテプルチアーノ・ダブルツォ(イタリア)  
(Casale-Vakkio Montepulciano D'Abruzzo (Italy)) ..... ¥ 4800  
183. ファルネーゼ ドンカミッロ(イタリア)  
(Farnese Donkamirro (Italy)) ..... ¥ 5000  
184. エディツィオーネ(イタリア)(Eddie Tze Ohnet (Italy)) ¥ 9000  
185. レイニャック(フランス)(Reignac (France)) ..... ¥ 11000

## Lunch Menu ※内容・値段かわります

\*Prices and Contents change

- 186. A. パスタランチ (A. Pasta Lunch)
- 187. B. お魚ランチ (B. Fish Lunch)
- 188. C. お肉ランチ (C. Meat Lunch)
- 189. D. ハンバーグリランチ (D. Hamburger Steak Lunch)
- 190. E. スペシャルランチ (E. Special Lunch)

## Lunch Set Drinks

ランチセットドリンク単品 300円  
(300yen a la carte)

### Hot

- 191. ホットコーヒー (Hot Coffee)
- 192. エスプレッソ (Espresso)
- 193. 本日の紅茶 (Today's Tea)

### Ice

- 194. アイスコーヒー (Iced Coffee)
- 195. アイス豆乳ラテ (Iced Soy Milk Latte)
- 196. アイスティー (Iced Tea)
- 197. グレープフルーツジュース (Grapefruit Juice)
- 198. オレンジジュース (Orange Juice)
- 199. グレープジュース (Grape Juice)

### Lunch Soup ランチスープ

- 200. 日替わりカップスープ (A Cup of Today's Soup)

### Lunch Dessert ランチデザート

- 201. 本日のデザート (Today's Dessert)

## A la Carte アラカルトメニュー

### Pasta パスタ

(with a drink, +150yen for Salad,  
+100yen for Baquette/Focaccia)

(ランチセットドリンク付き) ※サラダ+¥150、バゲットorフォカッチャ+¥100)

- 202. カニのトマトクリームパスタ  
(Crab Tomato Cream Pasta) ..... ¥1100 
- 203. モッツァレラとバジルのトマトソースパスタ  
(Mozzarella And Basil Tomato Sauce Pasta) ..... ¥1100 
- 204. 生うにのクリームパスタ  
(Raw Sea Urchin Cream Pasta) ..... ¥1300 

### Risotto リゾット

(with a drink, Salad +150yen,  
Baquette/Focaccia +150yen)

(ランチセットドリンク付き) ※サラダ+¥150、バゲットorフォカッチャ+¥100)

- 205. ポルチーニ茸のクリームリゾット  
(Cream Risotto Of Porcini Mushrooms) ..... ¥1200 

### Appetizer 前菜

- 206. 自家製ポテトサラダ (Homemade Potatoes Salad) ¥600 
- 207. 生ハムと千枚漬けの盛り合わせ(4枚)  
(A platter of Proscutto and Pickled Sliced Radish (4 Slices)) ¥500 
- 208. 前菜3種盛り (Appetizers Three Prime) ..... ¥1000 
- 209. トロサーモンのカルパッチョ(ランチバージョン)  
(Fatty Salmon Carpaccio (Lunch Version)) ..... ¥600 
- 210. カプレーゼ(ランチバージョン)  
(Caprese (Lunch Version)) ..... ¥500 

### Salad サラダ

- 211. 海の幸のサラダ (Seafood Salad) ..... ¥1000 
- 212. イタリアンサラダ (Italian Salad) ..... ¥800

### Pizza ピザ

- 213. マルゲリータ (Margherita) ..... ¥900 
- 214. ゴルゴンゾーラのピザ (Pizza Gorgonzola) ..... ¥1300 
- 215. アンチョビとキノコのピッツァ  
(Pizza with Mushroom and Anchovies) ..... ¥1150 
- 216. 生ハムとルッコラのピザ  
(Pizza with Proscutto and Arugula) ..... ¥1150 

## Lunch Glass Wine

### ランチグラスワイン

- 217. 白ハウスワイン グラス (White House Wine Glass) ... ¥450
- 218. 白ハウスワイン デキャンタ  
(White House Wine Decanter) ..... ¥1600
- 219. 赤ハウスワイン グラス (Red House Wine Glass) ¥450
- 220. 赤ハウスワイン デキャンタ  
(Red House Wine Decanter) ..... ¥1600
- 221. 生ビール (Draft Beer) ..... ¥650
- 222. ランチ小生ビール (Lunch Small Draft Beer) ..... ¥350
- 223. ハートランド(小瓶) (Heartland (Small)) ..... ¥600
- 224. ノンアルコールビール(オールフリー)  
(Non-Alcohol Beer (All Free)) ..... ¥400
- 225. キリンスタウト(小瓶) (Kirin Stout (Small)) ..... ¥600
- 226. グラススパークリングワイン  
(A Glass of Sparkling Wine) ..... ¥450
- 227. マルチ・ヴィタ・ヴィーノ (Multi-Vita-Vino) ..... ¥450
- 228. リンゴの発泡酒 ハードシールド  
(Apple Happoshu Hard Shield 330MI) ..... ¥500

クオーレ  
**CUORE**

#### <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