

ジーナ
Pizzeria e Trattoria
GINA

TEL 03-3394-0012
 2-26-3 Nishiogi-Kita, Suginami-ku

Open
 Lunch 11:30am-3:00pm
 Dinner 6:00pm-11:00pm

Pizza

Depending on the Season

季節によってメニューが変わります

1. マルゲリータ (Margherita) ¥ 1300
2. マリナーラ (Marinara) ¥ 1000
3. チチニエリ (しらす) (Cicinielli (Whitebait)) ¥ 1300
4. ナポレターナ (Napoletana) ¥ 1300
5. カルツオーネ (Calzone) ¥ 1500
6. ビスマルク (Bismarck) ¥ 1600
7. 4種のチーズ (Quattro Formaggio) ¥ 1800

Pasta

Depending on the Season

季節によってメニューが変わります

8. アサリとミニトマトのスパゲッティ からすみ風味

(Asari-clam and Cherry Tomato Spaghetti with a dried mullet roe flavor) ¥ 1300

9. イワシのプッタネスカ スパゲッティ 香草パン粉がけ

(Puttanesca Spaghetti with Sardine topped with Herb-flavored bread crumbs) ¥ 1300

10. 自家製パンツェッタとインゲンのジェノベーゼ リングイネ

(Genovese Linguine with Homemade Pancetta and Kidney beans) ¥ 1400

11. スモークカジキとズッキーニ フレッシュトマトのペンネ

(Fresh Tomato Penne with Smoked Marlin and Zucchini) ¥ 1400

12. ボローニャ風ミートソースのブカティーニ

(Bologna style Meat Sauce Bucatini) ¥ 1300

Antipasti

13. グリーンサラダ (Green Salad) ¥ 800
14. ジーナの気まぐれサラダ (Gina's Capricious Salad) ¥ 1000
15. タコとセロリのサラダ (Octopus and celery Salad) ¥ 800
16. 自家製パテ 粒マスタード添
(Homemade Pate with Grainy Mustard) ¥ 800
17. フルーツマトのカプレーゼ (Fruit Tomato Caprese) ¥ 900
18. 温製ブロッコリーのガーリックマリネ
(Garlic-marinated Broccoli) ¥ 600
19. 季節野菜のバーニャカウダ
(Bagna cauda of Seasonal Vegetables) ¥ 1200
20. 鶏レバーのクロスティーニ (Chicken Liver Crostini) ¥ 600
21. トリッパのトマト煮 (Stewed Trippa in Tomato) ... ¥ 800
22. ライスコロツケ シチリア風
(Sicilian style Rice Croquette) ¥ 800
23. 小海老とイカのフリット タイム風味
(Shrimp and Squid Frit with a Thyme flavor) ¥ 800
24. パルマ産プロシュート (生ハム) (Parma Prosciutto) ¥ 1000
25. 前菜5品の盛り合わせ
(Assorted 5 kinds of Appetizers) ¥ 1500
26. 生ハムサラミの盛り合わせ
(Assorted Prosciutto and Salami) ¥ 1500
27. ポテトフライ (French Fries) ¥ 500
28. 自家製ピクルス (Homemade Pickles) ¥ 500
29. オリーブ (Olive) ¥ 300
30. 自家製パン (Homemade Bread) ¥ 300

Secondi

31. 本日のお肉料理 (Today's Meat Dish)
32. 本日のお魚料理 (Today's Fish Dish)

Dolce

33. ガトーショコラ (Gateau Chocolat) ¥ 500
34. パンナコッタ (Panna Cotta) ¥ 500
35. カスタードアイスのブリュレ風
(Brulee Style Custard Ice Cream) ¥ 600
36. アッフオガート (ジェラートのエスプレッソかけ)
(Affogato (Gelato topped with Espresso)) ¥ 600
37. 本日のジェラート (Today's Gelato) ¥ 600

Drink Beer

46. 生ビール (ハートランド) 中
(Draft Beer (Heartland) Medium) ¥ 500
47. 生ビール (ハートランド) 小
(Draft Beer (Heartland) Small) ¥ 350
48. メッシーナ (イタリアンビール) ビン
(Messina (Italian Beer) Bottle) ¥ 600
49. ノンアルコールビール (キリン FREE)
(Non alcohol Beer (Kirin Free)) ¥ 400

Spumante

38. グラスプマンテ (Glass Spumante) ¥ 600
39. プロセッコ (Prosecco) ¥ 3000
40. ランブルスコ (赤) (Lambrusco Rosso (Red)) ... ¥ 3500
41. フェラーリ (Ferrari) ¥ 9000
42. モエ・エ・シャンドン (Moët & Chandon) ¥ 10000

Grappa 食後酒

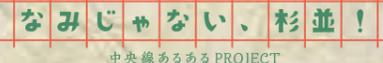
43. サルパ (Sarpa) ¥ 700
44. モスカート (Moscato) ¥ 700
45. リモンチェット (Limoncino) ¥ 600

<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

Bicchiere

50. グラスプマンテ (Glass Spumante) ¥ 600
51. グラスワイン (赤 / 白) (Glass Wine (Red/White)) ¥ 500

Cocktail

52. カンパリ (ソーダ or オレンジ)
(Campari (Soda/Orange)) ¥ 600
53. カシス (ソーダ or オレンジ)
(Cassis (Soda/Orange)) ¥ 600
54. アマレットジンジャー (Amaretto Ginger) ¥ 600
55. キール (Kir) ¥ 600
56. ミモザ (Mimosa) ¥ 600
57. チンザノロッソ (ソーダ or ロック)
(Cinzano Rosso (Soda/On the rock)) ¥ 700
58. チンザノドライ (ソーダ or ロック)
(Cinzano Dry (Soda/On the rock)) ¥ 700
59. シャンディーガフ (Shandygaff) ¥ 600
60. リモンチェッロソーダ (Limoncello Soda) ¥ 600
61. ジントニック (Gin Tonic) ¥ 600
62. ジンバック (Gin Buck) ¥ 600

Bevande ソフトドリンク

63. コーラ (Coke) ¥ 350
64. ジンジャーエール (Ginger Ale) ¥ 350
65. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange juice) ¥ 500
66. ピーチティー (Peach Tea (Hot/Iced)) ¥ 350
67. ミネラルウォーター (Mineral Water) ¥ 500
68. ガス入りミネラルウォーター
(Carbonated Mineral Water) ¥ 600

Caffe カフェ

69. エスプレッソ (Espresso) ¥ 400
70. エスプレッソダブル (Espresso Double) ¥ 600
71. カプチーノ (Cappuccino) ¥ 500
72. カフェラテ (Café Latte) ¥ 500
73. マッキアート (Macchiato) ¥ 500

74. アイスコーヒー (Iced Coffee) ¥ 400
75. アイスカフェラテ (Iced Café Latte) ¥ 500
76. アイスティー (Iced Tea) ¥ 400
77. ホットティー (Hot Tea) ¥ 400

Vino bianco 白ワイン

78. グラス白ワイン (ハウス)
(Glass White Wine (House)) ¥ 500
79. ハウスワインデキャンター (500ml)
(House Wine Decanter) ¥ 1700
80. オルトネーゼ トレッビアーノ ダブルツツオ
(Ortonese Trebbiano d'Abruzzo) ¥ 2800
81. ピノ・グリージョ (Pinot Gridgo) ¥ 3000
82. ペーペ ネーロ ビアンコ (Pepe Nero Bianco) ... ¥ 3500
83. イドラ・ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ
(Hydra Vernaccia Di Sangimignano) ¥ 3800
84. ガビィ・ディ・ガビィ (Gavi di Gavi) ¥ 4200
85. ブッチ (Bucci) ¥ 6000

Vino Rosso 赤ワイン

86. グラス赤ワイン (ハウス)
(Glass Red Wine (House)) ¥ 500
87. デキャンタ赤ワイン (500ml)
(Decanter Red Wine (House)) ¥ 1700
88. オルトネーゼ ダウニア (Ortonese Daunia) ¥ 2800
89. モンテプルチアーノ・ダブルツツオ
(Montepulciano d'Abruzzo) ¥ 3000
90. ペーペ ネーロ ロッソ (Pepe Nero Rosso) ¥ 3300
91. シラー (Syrah) ¥ 3500
92. ニコレットロ ネッビオーロ・ダルバ
(Nicoletto Nebbiolo d'Alba) ¥ 4200
93. マージ カンポフィオリン (Masi Campofiorin) ... ¥ 4700

※スパゲッティなどお好みの麺やトッピング、ソースなどお気軽にスタッフにお尋ねください！

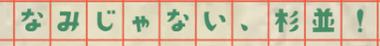
(*Feel free to ask us about Sauce, toppings and how you want your pasta to be Cooked)

<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