

トラットリア29

Trattoria Eindhoven Tee No Ve

TEL 03-3301-4277

2-2-17 Nishiogi-Kita, Suginami-ku

Open 6:00pm-11:30pm

5:30pm-11:30pm [Sat/Sun]

Antipasti 前菜

1. お通し・パン

(Service Charge Appetizer : Bread) ¥ 400

2. モッツアレラブリッタとトマトとルッコラのサラダ

(Mozzarella Burrata, Tomato and Arugula Salad) ¥ 1800 

3. キアンティの豚のツナのサラダ

(Chianti Pork and Tuna Salad) ¥ 900  

4. 29のミートボールフリット

(29 Meatballs Fritto) ¥ 1000

5. 色々ハムの盛り合わせ

(Variety Prosciutto Assortment) ¥ 1800 

6. うさぎとズッキーニのフリット

(Rabbit and Zucchini Fritto) ¥ 1300 

7. カルチョフィ (アーティチョーク) のオムレツ

(Carciofi (Artichokes) Omelette) ¥ 1100 

8. 鶏レバーのクロスティニ

(Crostini of Chicken Liver) ¥ 800 

9. 季節の前菜 (Seasonal Appetizer)

Primo piatto パスタなど

10. タリアテッレ ボロニェーゼ

(Tagliatelle Bolognese) ¥ 1800

11. 季節のパスタ (Seasonal Pasta)

Secondo piatto 29 の肉!

Charcoal Grill 炭火グリル

12. 宮崎県産黒毛和牛ランプの炭火グリル 300g ~

(Charcoal Grill 300g ~ Miyazaki Japanese Black Beef Rump) ¥ 4500 

13. 岩手県産短角牛ランプの炭火グリル 300g ~

(Charcoal Grill 300g ~ Iwate Shorthorn Rump) ¥ 4500 

14. オーストラリア産アンガス牛ランプの炭火グリル 300g ~

(Charcoal Grill 300g ~ Australian Angus Rump Steak) ¥ 2900 

15. 三重県産松坂ポーク肩ロースの炭火グリル 350g ~

(Charcoal Grill 350g ~ Mie Matsuzaka Pork Shoulder Loin) ¥ 2900 

16. 自家製サルシッチャ (ソーセージ) の炭火グリル 1本

(Homemade Grilled Salsiccia (Sausage)) ¥ 950 

※お肉はご用意に 30分 ~ 40分 いただきますので、最初にご注文頂くことをお願い致します。

*We recommend you to order grilled Meat dishes at the beginning, Since it takes 30-40mins to serve.

Bevanda 飲物

17. ハウスワイン デカンタ 500ml

(House Wine Decanter 500ml) ¥ 1900

18. ハウスワイン デカンタ 750ml

(House Wine Decanter 750ml) ¥ 2800

※グラスワインは店内のボードを御覧ください。ボトルワインもたくさんご用意しております。気軽に声がけください。3400yen ~

* Please look at the board for a glass of wine list.

We also have more bottles available too. Feel free to ask 3400yen ~

Soft Drink ソフトドリンク

19. ブラッドオレンジジュース (Blood Orange Juice) ¥ 600

20. ジンジャエール (Ginger Ale) ¥ 600

21. シェフのマンマの手作りジャムのソーダ割

(Homemade Jam with Soda) ¥ 700

22. Sanpellegrino (ミネラルウォーター発泡有り)

(Sanpellegrino (Mineral water Foaming Available)) ¥ 700

23. Panna (ミネラルウォーター発泡無し)

(Panna (No Mineral Water Foaming Available)) ¥ 700

Dolce デザート

24. ティラミス (Tiramisu) ¥ 600

25. プリン (Pudding) ¥ 600

26. 季節のジェラート (Seasonal Gelato)

After-Dinner Drink

食後のお飲物

27. エスプレッソ (Espresso) ¥ 250

28. コーヒー (Coffee) ¥ 400

29. 紅茶 (Black Tea) ¥ 400

30. ハーブティー (Herb Tea) ¥ 400

※デザートワインや食後酒のご用意もあります。お気軽にお声がけください。

*Dessert wine and cocktails available. Feel free to ask.

※追加のパン、お通しは別途料金を頂きます。

*Additional breads and a small bowl of dish as a table fee will be charged.

<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: **なみじかない、杉並!**
中央線あるある PROJECT

 EXPERIENCE
SUGINAMI TOKYO