

桜上水にオープンしました Arancini

ランチ 11:30~14:00

ディナー 18:00~22:00

ちょっとお洒落な大人の空間で美味しいワインと共に
楽しいひと時をお楽しみください



イタリア料理20年のシェフが創るオリジナル料理以外にも、お気軽にオープンキッチンへお客様のご希望をお伝え下さい。



前菜の盛り合わせ例



お一人でもお気軽にどうぞ

東京都杉並区下高井戸3-1-4 TEL 03-5357-8222
少人数の貸し切り・パーティー承ります。
京王線桜上水駅徒歩3分 甲州街道沿
竹細工 竹清堂さん並び 陶器のよし田さん2階です
HP <http://www.arancini.biz> E-mail info@arancini.biz

Arancini

ランチ
サラダ+スバゲティ+ドリンク ¥1,000 本日のケーキ+¥300

☆ペロンチーノ (ガーリックオイルの微妙なうま味) ☆ホットコーヒー (デロンギで豆から挽いて抽出します)
☆手作りトマトソース (シンプルの中に秘伝の味) ☆アイスコーヒー
☆シチリアーノ (茄子とベーコンのトマトソース) ☆ウーロン茶
☆カルボナーラ ¥100UP (奥深いココのクリームソース) ☆オレンジジュース
☆ポロネーゼ ¥100UP (シェフオリジナル クリームソース) ☆グレープフルーツ

ディナーメニュー

初めての方にお勧めメニュー

パスタコース
ミニ前菜盛り合わせ+サラダ+パスタ
+シャーベット・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥2,400
(ペロンチーノ・トマトソース)

前菜盛り合わせ・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,380

アラカルト

- 1、アランチーニサラダ・・・・・・・・ ¥680
- 2、カプレーゼ・・・・・・・・ ¥580
- 3、カボナータ (野菜のトマト煮) +
ポテマヨサラダバジル風味 ¥680
- 4、スモークチキン&オリーブ・・・・・・・・ ¥680
- 5、キノコのガーリックバルサミコ風味+
セロチキマスタード・・・・・・・・ ¥780
- 6、パプリカのガーリックソテー
オリーブ添え・・・・・・・・ ¥480
- 7、イタリア産生ハムとオリーブ・・・・・・・・ ¥880
- 8、ブルスケッタ・・・・・・・・ ¥480
(ガーリックトースト冷製トマトのマリネ添え)
- 9、パーナ貝の香草パン粉焼き (3ヶ) ¥480
- 10、ふわふわイタリアンオムレツ・・・・・・・・ ¥580
- 11、エビとプロッコリーのアンチョビソース
パン添え・・・・・・・・ ¥750
- 12、チキンアンチョビソテー・・・・・・・・ ¥680
- 13、フライドポテト・・・・・・・・ ¥400

パスタ

- 1、トマトソース・・・・・・・・ ¥900
- 2、シチリアーノ・・・・・・・・ ¥1,100
(茄子とベーコンのトマトソース)
- 3、ペロンチーノ・・・・・・・・ ¥900
- 4、ペロンチーノ (季節野菜)・・・・・・・・ ¥1,100
- 5、エビとバジルのガーリックオイル・・・・・・・・ ¥1,200
- 6、ポロネーゼ (自家製ミートソース) ¥1,200
- 7、カルボナーラ・・・・・・・・ ¥1,300
- 8、エビのトマトクリーム・・・・・・・・ ¥1,300
- 9、プロッコリーとベーコンの
トマトクリーム・・・・・・・・ ¥1,300
- 10、ボルチーニクリーム (予約制) ¥1,400

ピッツァ

- 1、マルゲリータ (8インチ)・・・・ ¥1,100
- 2、ポロネーゼピッツァ (8インチ)・・・・ ¥1,100
- 3、カプリチオーザ (8インチ)・・・・ ¥1,100

デザート

- 1、本日のケーキ・・・・・・・・ ¥400
- 2、洋ナシのシャーベット・・・・・・・・ ¥400

ドリンク

- 生ビール (約320ml)・・・・・・・・ ¥380
(約420ml)・・・・・・・・ ¥480

焼酎 (ロック・水割り・お湯割り) シングル
黒霧島 (芋)・・・・・・・・ ¥380
神の河 (麦)・・・・・・・・ ¥380

ワイン

デキャンタは全てフルボトルを開封したものです
グラスワイン赤 (山梨県産)・・・・・・・・ ¥480

ハウスワイン (赤・白)
デキャンタ (360ml)・・・・・・・・ ¥1,800
フルボトル (720ml)・・・・・・・・ ¥2,800
その他ワインデキャンタ ¥2,500から

営業時間 (水曜日定休)
ランチ 11:30~14:00
ディナー 18:00~22:00