

■ 冷たい料理

- 前菜盛合せ 5種の前菜盛り合わせ、ひと皿でいろいろ楽しめます ¥1200(1320)
- いちぞうサラダ 具たくさんで彩り豊か。自家製イタリアンドレッシングで ¥800(880)
- ニンジンサラダ 細切りニンジンに味付けしたシンプルなサラダです ¥600(660)
- カプレーゼ いちぞう名物、素材の良さが際立ちます ¥1100(1210)
- アンチョビブロッコリー アンチョビとニンニクをからめた、ピリ辛でクセになる味 ¥600(660)
- セミライトマト オープンで水分を飛ばし、トマトの旨みを凝縮しました ¥600(660)
- オリーブ盛合せ 3種類の盛り合わせ、彩りと味わいの違いを楽しめます ¥500(550)
- ピクルス盛合せ 素材を活かした、自家製です ¥500(550)
- フリッタータ 具材がたっぷり入ったイタリア風のオムレツです ¥600(660)



レバーパテ



スモークサーモン



殻付きローストマカデミアナッツ

- カルパッチョ その日おススメ、朝捕れの鮮度の良さを味わってください ¥1100(1210)
- スモークサーモン 軽く炙った厚切りの自家製です ¥900(990)
- プロシュート イタリアの三ツ星レストランでも使われている熟成の生ハム ¥1300(1430)
- レバーパテ 臭みが無くなめらか、マルサラ酒の香りをまとっています ¥900(990)
- バケット レバーパテをつけて食べて下さい 1枚 ¥100(110)
- パテ・ド・カンパーニュ 数種類の肉をパテにしてベーコンで包んだ田舎風 ¥900(990)
- チーズの盛合せ ワインとの組み合わせは鉄板です ¥1300(1430)
- 殻付きローストマカデミアナッツ 香りと旨みが違います ¥750(825)

■温かいお料理

モンサンミッシェルオムレツ ¥1200(1320)



世界遺産・モンサンミッシェル(フランス)で生まれた名物料理を、いちぞう風にアレンジしました。口の中でふわっと溶ける口当たりが特徴的なスフレオムレツです。

トリッパ ¥900(990)

牛の2番目の胃(ハチノス)を香味野菜、ハーブ、トマトなどでしっかり煮込んだ上品な味わい。サンジョベーゼやピノ・ノワールなど赤ワインとの相性場バツグンです。



ムール貝 マリナーラ風 トマトとニンニクの香りが食欲をそそる漁師風の味付け ¥1000(1100)

煮込みや料理のソースにつけて食べて下さい

自家製パン／ガーリックトースト 1枚各 ¥100(110)

フライドポテト アンチョビガーリック or トリュフ塩をお選び下さい ¥700(770)

本日のフリット イタリア版のてんぷらです ¥1200(1320)

■肉料理

松坂ブタのグリル 上質な赤身は柔らかくて奥深い旨味を持ちます ¥2000(2200)

仔羊のロースト 柔らかな肉を軽くスモークしてから焼きました ¥2200(2420)

黒毛和牛のグリル ¥2400(2640)

A5ランク黒毛和牛の希少部位“ランイチ”をじっくり火入れして柔らかく仕上げました



・自慢の極上パスタ

スパゲッティ、又はショートパスタをお選び下さい
ショートパスタは自家製麺です

- アーリオ・オーリオ にんにくとオリーブオイルの、シンプルな味付け ¥1200 (1320)
- アラビアータ ピリッとした辛さ、ニンニクとトマトの旨み ¥1200 (1320)
- ポモドーロ トマトを使ったシンプルなソース ¥1200 (1320)
- カルボナーラ 卵とチーズがベースの、とろりと濃厚なソース ¥1400 (1540)
- ボロネーゼ お肉と香味野菜をトマトで煮込みました ¥1400 (1540)



カルボナーラ



ポモドーロ



ボロネーゼ



最後にもう少し
食べたいと思ったら・・・

- チーズリゾット ¥1100 (1210)
アルデンテで仕上げています
ワインのおつまみとしても



- 地中海ラーメン ¥950 (1045)
他では味わえない当店オリジナル
魚介ベースのさっぱりとした塩ラーメンです



・べつばら

- ワインケーキ ¥440 (484)
大人限定、特製ソースを添えて



- ティラミス ¥500 (550)
世界中で愛されているスイーツをいちごう風に

- カタラーナ ¥500 (550)
カスタードクリームを香ばしくあぶりました
外はパリパリ、中はとろーり濃厚な味わい