

## ■ 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   | ¥950(1045) |
| いちごうサラダ     | 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 | ¥700(770)  |
| 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    | ¥400(440)  |
| カプレーゼ       | いちごう名物、素材の良さが際立ちます         | ¥950(1045) |
| 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 | ¥400(440)  |
| セミドライトマト    | オーブンで水分を飛ばし、トマトの旨みを凝縮しました  | ¥400(440)  |
| 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  | ¥400(440)  |
| ピクルス盛合せ     | 素材を活かした、自家製です              | ¥400(440)  |
| 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ットです    | ¥400(440)  |



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

|                 |                             |              |
|-----------------|-----------------------------|--------------|
| スモークサーモン        | 軽く炙った厚切りの自家製です              | ¥700(770)    |
| 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 | ¥1000(1100)  |
| 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  | ¥700(770)    |
| 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      | ¥700(770)    |
| 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 ..... ¥700(770)

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 ..... ¥800(880)

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)

## ■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 ..... ¥1700(1870)

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 ..... ¥1700(1870)

黒毛和牛のグリル ..... ¥2100(2310)

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 ..... ¥850(935)
- 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 ..... ¥850(935)
- ボモドーロ トマトを使ったシンプルなソース ..... ¥850(935)
- 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 ..... ¥990(1089)
- ボロネーゼ 牛の特粗びき肉を赤ワインでじっくり煮込んだソースです ..... ¥990(1089)



カルボナーラ



ボモドーロ



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 ..... ¥900(990)

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

- 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



- ワインケーキ ..... ¥440(484)

大人限定、特製ソースを添えて

- カタラーナ ..... ¥500(550)

カスタードクリームの表面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