

■ 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 オープンで水分を飛ばし、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ツです ¥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 ¥1500(1650)

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 ¥1600(1760)

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 ¥800(880)
- アラビアータ ビリッとした辛さ、ニンニクとトマトの旨み ¥800(880)
- ポモドーロ トマトを使ったシンプルなソース ¥800(880)
- 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 ¥900(990)
- 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 ¥900(990)



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 ¥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