

# DINNER MENU

17:00 - 21:30 — L.O. 20:30 —

## PASTA

パスタはすべてパンが付きます (パンはおかわり自由)

ご注文いただいてから茹で上げますので、少々お時間をいただきます。

トマト	<b>+ICHICAFEオリジナル ミートソース</b> 銘柄豚「あいぼーく」を100%使用。乳製品を使わずトマトの酸味を活かし爽やかに仕上げました粉チーズのトッピングもおすすめ！ご希望の方はスタッフにお申し付けくださいませ	850
	<b>ナポリタン+ICHI</b> 昔ながらのナポリタンを+ICHICAFE風にアレンジしました！オムレツの上には…!?	980
	<b>本日の魚介のピリ辛トマトソース</b> 新鮮魚介に唐辛子をピリリと効かせたトマトソースをたっぷり絡ませました 本日の鮮魚はスタッフにお尋ねくださいませ	980
クリーム	<b>こだわり卵とベーコンのカルボナーラ</b> 内藤養鶏さんの卵と銘柄豚「あいぼーく」のベーコンを使用。具材にこだわったカルボナーラです	980
	<b>濃厚キムチクリーム</b> キムチ独特の辛みを卵黄と生クリームでマイルドに仕上げた濃厚なパスタです	880
	<b>海老とベーコンのクリーム</b> 海老とベーコンをおしみなく使った食べごたえのある一品です	980
オイル	<b>長ネギとしらすの爽やかパスタ ~柚子胡椒の香り~</b> 柚子胡椒とレモンの酸味で爽やかに仕上げました。しらすたっぷりですスタッフおすすめの一皿です	880
	<b>コクあり！彩り帆立のジェノベーゼ</b> 大葉+トマトの爽やかさとチーズが香るコクのあるバジルソースのバランスが絶妙です	1,180
	<b>トマト香る魚介のオイルソース</b> オリーブオイルをふんだんに使用した魚介たっぷりパスタ。余韻に爽やかなトマトの風味が残ります	1,280
和風	<b>ピリ辛明太子としめじ</b> パンチのあるピリ辛明太子をたっぷりパスタに絡めた一品です。かいわれ大根をアクセントに	850
	<b>たっぷり野菜の和風バター醤油</b> 大胆にカットした野菜をたっぷり使ったボリューム満点のパスタ。	980
	<b>風味豊か あさりの和風スープ</b> かつおぶしからとった出汁と小エビの風味が豊かに香るあさりたっぷりの一品です	980

価格はすべて税込表示となります

# A LA CARTE

— アラカルト —

## オードブル（4品）

グラス仕立てをはじめ、マリネやサラダを添えて

980

## 国産豚 ポークグリルステーキ

1,280

銘柄豚「あいぼーく」の肩ロースの旨味をお楽しみください

## +ICHICAFEサラダ（2人前）

トッピング豊富！ボリュームサラダ

620

## ウインナー盛り合わせ

680

旨味たっぷり！銘柄豚「あいぼーく」3種のウインナーグリル

## 魚介のトマト煮込み

魚介に香味野菜をプラスしてトマトで煮込みました。

780

## ポークジャーキー

450

噛めば噛むほど味がでる。ビールに最適です

## スモークレバー

ワインに合わせるならコレ！癖になります

680

## ガーリックトースト

350

癖になります！食欲そそるガーリックバター

## 砂肝のコンフィ

熟成された旨味。低温調理した独特食感をお楽しみください

460

## +ICHICAFEミート トースト

350

+ICHICAFEオリジナルミートをトーストで



サボリタン+ICHI



オードブル



季節のフルーツのシュークリーム

# SWEETS

— スイーツ —

## 季節のフルーツのシュークリーム

480

## アイスクリーム【バニラ/チョコ】

460

※季節に合わせてご用意しております。

黒板より選びいただけます

# CHILDREN

— キッズ —

## お子様セット

550

ミートパスタ+ポテトサラダ+焼き菓子  
オレンジジュースorアップルジュース+おもちゃ





# DRINK MENU

## COFFEE — コーヒー —

イチカフェブレンド	HOT/ICE	430
カフェオレ	HOT/ICE	450

## TEA — 紅茶 —

アッサムストレートティー	HOT	480
アッサムストレートティー	ICE	440
チャイ	HOT/ICE	440
ココア	HOT	480
抹茶オレ	HOT/ICE	480
ほうじ茶ラテ	HOT	480

※季節のドリンク 黒板をご覧ください

## SOFTDRINK — ソフトドリンク —

ALL 380

コカコーラ	オレンジジュース	マンゴージュース
アップルジュース	グレープフルーツジュース	ミルク HOT/ICE
トニック	ジンジャエール 甘口/辛口	

価格はすべて税込表示となります

# ALCOHOL MENU

## BEER — ビール —

アサヒスーパードライ	490
ハートランド	490
コロナ	600
ノンアルコール キリン零ICHI	450

## COCKTAIL — カクテル —

ALL 640

カシスオレンジ
モスコミュール
ファジーネーブル

## WINE — ワイン —

グラスワイン 赤/白 580  
ボトル

白ワイン F.G. (フリウリ・グラヴェ) シャルドネ 2,900  
コクがありまろやかで調和のとれた辛口白ワイン

白ワイン C.O.F. (コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ) カント 3,800  
新鮮でフルーティな心地よい香り。味わいは余韻も長い中辛口の白ワイン

赤ワイン プリオリ キャンティ 2,800  
味わいは柔らかくまろやかなタンニンとフレッシュな果実味が感じられます

赤ワイン ピノ・ノワール 3,900  
華やかでフルーティなブーケ。酸のバランスが良く心地よい余韻が続きます

スパークリング

モスカート ペタロ 3,700  
モスカート種独特の濃い芳香があり、バラの花の香りがします。甘口の白のスプマンテです