

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 (パンはおかわりできます)

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。

■ 海者とベーコンのクリーム 980

海者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

■ +ICHICAFEオリジナル ミートソース 850

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

■ ナポリタン+ICHII 980

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…!?



海者とベーコンのクリーム



本日の魚介のピリ辛トマトソース

■ 本日の魚介のピリ辛トマトソース 980

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



■ 生ハムとルッコラ香る にんにく唐辛子オイル 1,080

銘柄豚「あいぼーく」の生ハムを使用。アツアツのパスタにちりばめられたルッコラが香ります



■ こだわり卵とベーコンのカルボナーラ 980

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。良材にこだわったカルボナーラです

■ 風味豊か あさりの和風スープ 980

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

■ 長ネギとしらすの爽やかパスタ ~柚子胡椒の香り~ 880

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スタッフおすすめの一皿です

■ コクあり！彩り帆立のジェノバゼ 1,180

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



コクあり！彩り帆立のジェノバゼ



ピリ辛明太子としめじ

■ トマト香る魚介のオイルソース 1,280

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

■ たっぴり野菜の和風バター醤油 980

太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。

■ ピリ辛明太子としめじ 850

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



■ 季節の焼き野菜とひき肉のピリ辛みそ 1080

銘柄豚「あいぼーく」のひき肉を使用したピリ辛みそ。ちょっぴり中華風でクセになります



価格はすべて税込表示となります

A LA CARTE

— アラカルト —

+ICHICAFEサラダ (2人前) 620
トッピング豊富! ボリュームサラダ

オードブル (4品) 980
グラス仕立てをはじめ、マリネやサラダを添えて



オードブル ※イメージ

チーズ盛合せ 780
ワインによく合う盛合せです。パケットを添えて

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

砂肝のコンフィ 460
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

ポークジャーキー 450
ビールに最適です 噛めば噛むほど味がたまります

スモークレバー 680
ワインに合わせるならコレ! 癖になります



スモークレバー

マークの説明



カフェタイムOK



辛いよ



じっくり

このメニューは【カフェタイム】にもご利用いただけます

このメニューは 唐辛子が効いてます 本数が多いとより辛くなります

提供にお時間がかかります 時計の数が多いほど時間がかかります



ポークグリルステーキ

国産豚 ポークグリルステーキ 1,280



じっくり

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

国産鶏 塩麴チキンサラダ 980

塩麴漬の国産鶏を柔らかく仕上げサラダ仕立て

国産鶏 チキングリル お好みのソースで 1,280



じっくり

国産鶏たっぷり200gを(ハニーマスタード・レモンバター・バルサミコ) お好みのソースで

魚介のトマト煮込み 780



じっくり

牡蠣・帆立・海老の魚介に 香味野菜をプラスしてトマトで煮込みました

厚切りベーコンのグリル 680

甘い背脂が旨い! 銘柄豚「あいぼーく」 そのベーコンを厚切りグリルで

ガーリックトースト 350



カフェタイムOK

癖になります! 食欲そそるガーリックバター

+ICHICAFEミート トースト 350



カフェタイムOK

+ICHICAFEオリジナルミートをトーストで

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
アメリカン	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	(レモン・ミルク 各+30)
ストレートティー	ICE	450	(レモン・ミルク 各+30)
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	
烏龍茶	ICE	380	

※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
炭酸水	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

COCKTAIL — カクテル —

カシスオレンジ	
モスコミュール	ALL
ファジーネーブル	640

NON-ALCOHOL

— ノンアルコール —

キリン零ICHI	450
----------	-----

SHOCYU — 焼酎 —

球磨焼酎 吟香 鳥飼(米)	
芋焼酎 赤霧島(紫芋)	ALL
麦焼酎 一粒の麦	600

※ロック・水割り・ソーダ割からお選びください

WINE — ワイン —

グラスワイン 赤/白	580
------------	-----

白 ボトル

F.G. (フリウリ・グラウヴェ) 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

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

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

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。
甘口の白のスパマンテです



SWEETS MENU

11:00 - 21:30 — L.O. 20:30 —

+ICHICAFE NAGOYAのスイーツは 一皿ずつ心を込めて作っています
旬の素材にこだわり やさしさの中にある深い味わい・食感を大切にしています

SUTANDARD — スタダードー

季節のフルーツのプチシュー 460

サクとした生地の中に、注文を受けてから
自家製カスタードをたっぷりおつまします

アイスクリーム [バニラ/チョコ] 420

バニラビーンズのたっぷり入った風味豊かなバニラアイス
食感のアクセントにクッキーを添えて

+ICHICAFEコーヒーゼリー 460

香り豊かなコーヒーゼリーにバニラアイス
キャラメリゼしたアーモンドを添えて



季節のフルーツのプチシュー

SEASON LIMITED — 期間限定—

パッションマンゴー&杏仁パフェ
~シャンパングラス仕立て~ 500

味・香り共に爽やかな美浜産パッションフルーツゼリーと
杏仁ゼリーのパフェ マンゴーもコロコと入った良いアクセントです

ミックスベリーのレアチーズアイス 480

ミルクィーなよつ葉のクリームチーズをベースに自家製ベリービューレを混ぜ
マーブル状のアイスに仕上げました サクサクのパイとの相性もGOOD!!

シャンパングラス仕立て

ミックスベリーのレアチーズアイス

ORDER — オーダー—

店内でお食事の方にかぎり、オーダーケーキ受付してます
2日前までにご予約下さい お気軽にどうぞ



BAKED SWEETS MENU

TAKE OUT

— テイクアウト —

ホッと一息つきたいときに・・・

イチカフェクッキー 120

ザクザクとした食感で優しい甘さのクッキーです
オリジナルの形はお子様にも大人気!!

クロケット・オ・ザマンド 250

アーモンドが贅沢に入ったクッキー
ふんわり香るバニラとの相性もぴったりです

いちごメレンゲ 160

甘い甘い優しい口当たりのお菓子 愛情込めてハートの形
に焼き上げました ほのかないちごの酸味がアクセントです

ラングドシャ(抹茶) 180

サクサクの食感のクッキー
軽い口当たりの中にも上品な抹茶の風味が残ります

ラスク 180

イチカフェの美味しい食パン+たっぷりシュガーバター
一度食べたらやみつきになります

フィナンシェ 180

焦がしバターの香り豊かな焼き菓子
アーモンドを表面にちらし 香ばしく焼き上げました

フィナンシェ ショコラ 180

濃厚なカカオの香りが上品で スイートチョコとココア
をたっぷり使用し しっとり仕上げました

レモンケーキ 160

爽やかな甘酸っぱさが口いっぱいに広がります
ティータイムにぜひどうぞ

※ご予約限定で1本の用意もございます
カットせずに1本でもご用意いたします (要予約)



GIFT SET

— ギフトセット —

お世話になったあの人に 日常さりげない感謝の気持ちに

ギフトセット 680

詰め合わせ カジュアルにさりげなくプレゼント

ギフトセット(陶器) 850

陶器に入った詰め合わせ

※その他オリジナルギフト相談にて



+ICHICAFE のこだわり

— 第1回 セミドライ莓 —

スイーツやドリンクに入っている 果物や焼き菓子 その一つひとつにも物語があります

①農家さんの畑で収穫させていただいた
朝摘みの新鮮な【いちご】
このまま切ってスイーツに添える事も



②下処理をして オープンシートの上に並べ
低温でじっくり加熱 旨味を閉じ込めます



③食感を程よく 旨味が凝縮したら完成です
【いちごミルク】【いちごソーダ】に入ってます
【期間限定スイーツ】にも入ってる時も



できあがり