

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つくださいませ

■ ナポリタン+ICHI 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



辛いよ

■ 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



ちよい辛

■ 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。具材にこだわったカルボナーラです

■ 風味豊か 魚介の和風スープ 1,080

かつおぶしと昆布からとった和風出汁あさりに帆立、小エビの風味が豊かに香る一品です

NEW!

(バター入り+50)

■ 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すスタッフおすすめの一皿です

■ コクあり！彩り帆立のジェノベーゼ 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！彩り帆立のジェノベーゼ



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

太目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



辛いよ

■ 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。ちよっぴり中華風でクセになります



辛いよ

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「あいほーく」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 
銘柄豚「あいほーく」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 
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 **じっくり**

魚介のトマト煮込み 780 
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「あいほーく」 そのベーコンを厚切りグリルで

ガーリックトースト 350 
癖になります! 食欲そそるガーリックバター **カフェタイムOK**

+ICHICAFEミート トースト 350 
+ICHICAFEオリジナルミートをトーストで **カフェタイムOK**

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 — お茶 —

アッサムティー(ポット出し)	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)
自家製チャイ	HOT/ICE	480	
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

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



※販売パノの店内でのお召し上がりは 1ドリンクオーダーいただきます

※ランチタイム(11:00 - 14:00)中の喫茶ご利用の場合は
ランチセットドリンクのメニューに限らせていただきます

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

COCKTAIL — カクテル —

カシスオレンジ	
カンパリオレンジ	ALL
ファジーネーブル	640

NON-ALCOHOL

— ノンアルコール —

キリン雫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 — スタンダード —

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 —

詳しくは、店内の黒板や
スイーツPOPでチェックしてください！

シャンパングラス仕立て

ミックスベリーのリアチーズアイス



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

サクサ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

レモンケーキ

160

爽やかな甘酸っぱさが口いっぱい広がります
ティータイムにぜひどうぞ

※ご予約限定で1本(1,080)の用意もございます
詳しくはスタッフまで

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

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
一度食べたらずみつきになります

NEW!

ガレット・フルトンヌ

210

発酵バターとラム酒の香りが自慢の大人のクッキー
塩のアクセントも美味しさの秘訣です

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



※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