

LUNCH MENU

11:00 - 14:00



風味豊か 魚介の和風スープ

Winter

12~

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。

NEW!

- 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 ※お好みでバターを入れて (バター入り+50)
- 海老とベーコンのクリーム 980
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
- +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けくださいませ
- 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  ちょい辛
- 長ネギとしらすの爽やかパスタ ~柚子胡椒の香り~ 880
柚子胡椒としらす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
- ※ 全てのパスタを ~スイーツ付~ にできます! +300
~SWEETSページ・黒板より選びいただけます~
※一部季節メニューにおいて【+400】の場合もございます

価格はすべて税込表示となります

マークの説明



辛いよ

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

夜の人気メニューがトッピングに!!

PASTA SET

お好みのセットでお楽しみいただけます

- A. ドリンク +200
- B. サラダ+ドリンク +300
- C. オードブル+サラダ+ドリンク +500
- ※ スイーツ +300

~SWEETSページ・黒板より選びいただけます~

※ パンのおかわり(2回目以降) +100

※ ランチセットパン(2個) +150

パスタをシェアされるとき

PASTA TOPPING

お好みの具材をパスタにONしちゃおう

厚切りベーコン +300

「あいぼーく」の旨味たっぷりベーコンをガッツリ厚切りで(約70g)

ウインナー2本 +300

旨味たっぷり! 銘柄豚「あいぼーく」天然羊腸詰でパリッとジューシー

オムレツ +200

内藤養鶏さんの卵に生クリームを加えたフレーンオムレツ 栄養満点

SET DRINK

〔HOT/ICE〕 イチカフェフレンド,

カフェオレ, ミルク, 抹茶オレ, 紅茶

〔ICE〕

コーラ, オレンジ, マンゴー, アップル

グレープフルーツ, 炭酸水, 烏龍茶,

ジンジャエール〔甘口/辛口〕

※紅茶は(レモン・ミルク 各+30) できます

SET WINE

気軽に昼呑みはいかが?

グラスワイン 赤/白 各セットに +200

※セットのドリンクがワインに変更できます



CHILDREN

※3才以上のお子様は 1オーダーお願い致します

お子様ドリンク(オレンジ・アップル) 200

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



おもちゃを1つプレゼント





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