



■ 和のつまみ逸品 JAPANESE APPETIZERS

本日の出汁巻き玉子 Today's Japanese - style omelette	¥ 980
フォアグラの出汁巻き玉子 Japanese - style omelette with foie gra	¥ 1,380
ネギの出汁巻き玉子 Japanese - style omelette with green onion	¥ 980
出汁巻き玉子 Japanese - style omelette	¥ 850
ふっくら炊いた 銀ダラ煮付け Simmered Black Cod	¥ 1,280
手造り豆腐と和牛のすじ煮込み Stewed tofu and wagyu beef	¥ 980
本マグロの山かけ Tuna Sashimi topped with grated yam	¥ 780
大根そぼろあんかけ Simmered daikon radish & minced meat	¥ 700
枝豆 EDAMAME	¥ 650

インカの目覚めのポテトサラダ



しらすと海苔のサラダ



■ ICHOZAKA SALAD

厚切りベーコンと半熟玉子のシーザーサラダ

Caesar salad with bacon and soft boiled egg

¥ 1,200

カリッとしらすと海苔のサラダ

Whitebait and seaweed salad

¥ 900

ほんのり温かいインカの目覚めのポテトサラダ

potato salad

¥ 750



おつまみカツカレー



タコの唐揚げ

■ 揚げ物逸品 DEEP FRIED FOOD

おつまみカツカレー

Cutlet curry

¥ 980

新潟産 越の鶏の唐揚げ

Fried chicken

¥ 900

タコの唐揚げ

Fried octopus

¥ 780

カリカリポテトフライ

Crispy French fried

¥ 700

パルマ産 生ハム



鴨のコンフィ

牛肉の赤ワイン煮



チーズ盛り合わせ



アヒージョ

■ 洋のつまみ逸品 SPANISH APPETIZE

チーズ盛り合わせ Cheese platter	¥ 1,400
ちょこっとチーズ Cheese	¥ 900
ミックス アヒージョ Ajillo	¥ 1,380
フランス産 鴨のコンフィ 粒マスタード添え Duck Confit	¥ 1,280
イタリアパルマ産 生ハムと削りたてチーズ Prosciutto of Parma with freshly shaving cheese	¥ 1,000
じっくり煮込んだ牛肉の赤ワイン煮 Braised beef in red wine	¥ 980
おつまみオリーブ Olives	¥ 700
ミックスナッツ Mixed nuts	¥ 650

※単品でのご利用のお客さまにアミューズ（¥ 500）をご用意しております。

※写真はイメージです。

※表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

※特定原材料7品目アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客さまは係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

We have a cover charge of 500 yen per person, which includes a small appetizer.

The photograph is for illustrative purposes only.

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

Could you kindly let us know in advance if you are allergic to these seven specified ingredients (Shrimp/Crab/Wheat/Buckwheat/Egg/Milk/Peanut).
thank you for your cooperation. Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.



■ 焼き物逸品 Show kitchen grill

国産牛サーロインステーキ 富士山溶岩プレート炙り Sirloin steak	¥ 4,980
牛フィレステーキ 富士山溶岩プレート炙り Beef fillet steak	¥ 2,980
やわらか牛タンステーキ Beef tongue steak	¥ 1,980
ラム肉のジューシーグリル Grilled lamb	¥ 1,800
レフォール香るローストビーフのタリアータ Beef Tagliata	¥ 1,450
しっとり焼き上げた タスマニアサーモンの塩焼き Grilled salmon	¥ 980
季節の焼き魚 Grilled fish	¥ 900
越の鶏の焼き鳥と自家製つくね Yakitori and Tsukune	¥ 900



■ 味の逸品 RICE

和出汁で炊いたオリジナルパエリア Paella Cooked with Japanese style Broth	¥ 2,500
※サイズは3～4人前 ※パエリアはお時間がかかります	
いちょう坂 いくら飯 Rice bowl topped with salmon roe	¥ 1,400
「カフェレストラン24」 人気の雲丹クリームスパゲティ Sea urchin cream spaghetti	¥ 1,800
「カフェレストラン24」 人気のピザマルゲリータ Pizza margherita	¥ 1,200
紀州南高梅 “あまちゃづる” と鮭のお茶漬け CHAZUKE Plum and Grilled salmon	¥ 980
稲庭ざるうどん UDON (Cold)	¥ 980
フランス シャラン産鴨肉の南蛮そば KAMO NANBAN SOBA	¥ 980
ご飯セット (ご飯・味噌汁) Rice set (Rice and MISO soup)	¥ 500



■ デザート DESSERT

洋パフェ Parfait	¥ 980
和パフェ Japanese - style parfait	¥ 980
白玉ぜんざい SHIRATAMA ZENZAI	¥ 800
アイスクリーム (バニラ・抹茶) Ice cream (Vanilla / Green tea)	¥ 800

※単品でのご利用のお客さまにアミューズ（¥ 500）をご用意しております。

※写真はイメージです。

※表記料金には、消費税が含まれております。別途10%のサービス料を加算させていただきます。

※特定原材料7品目アレルギー（えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生）のあるお客さまは係にお申し出ください。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

We have a cover charge of 500 yen per person, which includes a small appetizer.

The photograph is for illustrative purposes only.

Price includes consumption tax. Additional 10% will be added for service charge.

Could you kindly let us know in advance if you are allergic to these seven specified ingredients (Shrimp/Crab/Wheat/Buckwheat/Egg/Milk/Peanut).

thank you for your cooperation. Please be advised that occasionally menu item change based on availability on the market.

スタンダードコース

そら豆のムースコンソメジュレ
Broad bean mousse

昆布だし鶏ハム・マスカルポーネ塩辛ディップ
Chicken ham ・ Mascarpone with salted fish

本日の出汁巻き玉子
Today's Japanese - style omelette

カリッとしらすと海苔の大根サラダ
Whitebait and seaweed salad

ささみチーズ春巻きとカリカリパスタ
Springroll and fried pasta

鯛のポワレ 香草バター
Seabream poire

肉盛りパエリア
Paella with grilled meat

一口はちみつバニラ
Vanilla icecream with honey



¥5,000

プレミアムコース

そら豆のムースコンソメジュレキャビア付き
Broad bean mousse with caviar

昆布だし鶏ハム・マスカルポーネ塩辛ディップ
Chicken ham ・ Mascarpone with salted fish

ネギの出汁巻き玉子 たらこあんかけ
Japanese - style omelette with green onion

エビとマッシュルームのアヒージョ
Shrimp and mushroom ajillo

削りたてチーズのシーザーサラダ
Caesar salad

白身魚煮付け 旨薬味添え
Simmered white fish

国産牛サーロイングリル
Sirloin steak

メの茶そば
SOBA

和パフェ
Japanese - style parfait



¥7,000