



BISTRO JAPONAIS

ICHOZAKA



■ 和のつまみ逸品 JAPANESE APPETIZERS

フォアグラの出汁巻き玉子 Japanese - style omelette with foie gras	¥ 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
ふっくら仕上げた 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
大根そぼろあんかけ Simmered daikon radish & minced meat	¥ 650
枝豆 EDAMAME	¥ 500
おしんこ Pickled vegetables	¥ 500



■ 洋のつまみ逸品 SPANISH APPETIZE

ミックス アヒージョ Ajillo	¥ 1,380
チーズ盛り合わせ Cheese platter	¥ 1,200
イタリアパルマ産 生ハムとパルミジャーノ レッジャーノ Prosciutto of Parma with Parmigiano Reggiano	¥ 1,000
フランス産 鴨のコンフィ 粒マスタード添え Duck Confit	¥ 980
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.

厚切りベーコンと
半熟玉子の
シーザーサラダ



■ 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

¥ 1,000

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

¥ 850

ほんのり温かいインカの目覚めのポテトサラダ
potato salad

¥ 750

■ 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

¥ 960

タコの唐揚げ
Fried octopus

¥ 650

カリカリポテトフライ
Crispy French fried

¥ 650



サーロインステーキ 溶岩プレート炙り



越の鶏の焼き鳥



タスマニアサーモンの塩焼き

■ 焼き物逸品 Show kitchen grill

サーロインステーキ 富士山溶岩プレート炙り 約300g Sirloin steak	¥ 4,500
牛フィレステーキ 富士山溶岩プレート炙り 約150g Beef fillet steak	¥ 2,980
やわらか牛タンステーキ Beef tongue steak	¥ 1,980
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
いかの一夜干し 定番の七味マヨネーズ Semi-dried squid	¥ 800
越の鶏の焼き鳥と自家製つくね Yakitori and Tsukune	¥ 800



■ 味の逸品 RICE

和出汁で炊いたオリジナルパエリア Paella Cocked with Japanese style Broth	¥ 2,500
いちょう坂 いくら飯 Rice bowl topped with salmon roe	¥ 1,200
「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	¥ 1,000
南高梅 “あまちゃづる” と鮭のお茶漬け CHAZUKE Plum and Grilled salmon	¥ 900
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

※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.

デザート
DESSERT

洋パフェ



和パフェ

洋パフェ Parfait	¥ 1,000
和パフェ Japanese – style parfait	¥ 1,000
白玉ぜんざい SHIRATAMA ZENZAI	¥ 780
アイスクリーム (バニラ・抹茶) Ice cream (Vanilla / Green tea)	¥ 780

※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.