



BISTRO JAPONAIS  
**ICHOZAKA**

**MENU**

月-土曜日 Mon.-Sat.  
**5:00P.M. ~ 11:00P.M.**  
(L.O./FOOD 10:00P.M. DRINK 10:30P.M.)

日曜日・祝日 Sun. and Holidays  
**5:00P.M. ~ 10:00P.M.**  
(L.O./9:30P.M.)

※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。別途会計時に13%のサービス料を加算させていただきます。※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。※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等（当社の食材仕入先）に表示義務のある特定原材料8品目（えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・花生）のみとさせていただきます。特定原材料8品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

\*The photograph is for illustrative purposes only. \*Price includes consumption tax. Additional 13% will be added for service charge. \*Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market. \*Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, milk, and peanuts. Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.



**前菜**  
Appetizers

ミックスナッツ Mixed Nuts	¥380
よだれ豆腐 "Yodare" Tofu with Spicy Sauce	¥580
生ハム&オリーブ Prosciutto & Olives	¥580
本日のあったか前菜 Today's Warm Appetizer	¥680
炙りさんまの南蛮酢漬け Seared Pacific Saury in Sweet Vinegar Marinade	¥680
枝豆 トリュフ塩 Edamame beans with Truffle Salt	¥680

**野菜料理**  
Vegetables

キタアカリポテトサラダ Kitaakari Potato Salad	¥980
オニオンリングタワー Onion Rings	¥1,000
ふわふわチーズのシーザーサラダ Caesar Salad with Fluffy Cheese	¥1,000
出汁香る あったかサラダ〈野菜〉 Warm Salad with Seasonal Vegetables in Dashi Broth	¥1,000
出汁香る あったかサラダ〈鯛〉 Warm Salad with Sea Bream in Dashi Broth	¥1,600

**温菜料理**

やみつきフライドポテト〈プレーン〉 French Fries	¥580
やみつきフライドポテト〈トリュフ塩〉 French Fries (Truffle Salt)	¥680
出汁巻き玉子〈ハーフ〉 Japanese Omelet (Half)	¥580
出汁巻き玉子〈1本〉 Japanese Omelet (Whole)	¥980
国産鶏唐揚げ Fried Chicken	¥780
長芋ふわふわ焼き Baked Yam	¥780
フォアグラ大根〈大根ハーフ〉 Simmered Daikon with Foie Gras (Half Daikon)	¥980
フォアグラ大根〈大根ダブル〉 Simmered Daikon with Foie Gras (Double Daikon)	¥1,800
天ぷら盛り合わせ Assorted Tempura	¥1,800
カマンベールと明太子のアヒージョ Camembert Cheese and Mentaiko (cod roe) Ajillo	¥980
魚介のアヒージョ Seafood Ajillo	¥1,300

**Hot dish**

## 串焼

## Skewered grill

## 肉料理

## Meat Dishes

## 御膳

## Fish Dishes

## 魚料理

鮭と鰯の串焼き Grilled Salmon and Mackerel Skewers	¥880
炙り海老の香草パン粉焼き Herb-Crumbed Grilled Prawns	¥1,200
焼きカニ(2肩) Grilled Crab(2 shoulders)	¥2,000
刺身3種盛り 3 kinds of Sashimi	¥2,000
<b>【数量限定】まぐろの断面刺し</b> 【Limited】Cross-Section Tuna Sashimi	目安価格 ¥3,500 (300gあたり)
※入荷サイズによって料金が変動いたします *Prices may vary depending on the size of the shipment.	

5種類盛り合わせ Assorted 5 kinds	¥2,300
鶏モモ Chicken Thigh	¥350
手羽先 Chicken Wing	¥450
鮪のねぎま 生姜味噌 Tuna "Negima" with Ginger Miso	¥450
鰯の梅紫蘇巻き Sardine with Ume & Shiso	¥550
自家製つくね 温玉添え Tsukune with Soft-Boiled Egg	¥680

粗挽き骨付きソーセージ Coarse Ground Bone-In Sausage	¥1,600
国産緑茶豚のグリル Grilled Japanese green tea pork	¥1,800
【選べるソース】炭塩レモン・フリーズドライ醤油・おろし大根 [Choice of Sauce] Charcoal Salt Lemon・Freeze-dried soy sauce・Grated radish	
国産牛のすき焼き Japanese beef Sukiyaki	¥2,500
和牛の山葵餡かけ Wagyu Beef with Wasabi Glaze	¥3,000
国産牛サーロイングリル Grilled Japanese Beef Sirloin	¥3,900

いちょう坂 鯛飯とろ火炊き御膳 (ご用意までに30分ほどお時間をいただきます) Rice with Sea Bream (allow 30 minutes for this service)	各¥4,500 (宿泊優待) Special for Hotel Guests
国産牛ステーキ御膳 Domestic Beef Steak Set	各¥5,000 (一般) Standard

¥880
¥1,200
¥2,000
¥2,000
目安価格 ¥3,500 (300gあたり)

¥2,300
¥350
¥450
¥450
¥550

¥1,600
¥1,800

¥2,500
¥3,000
¥3,900

各¥4,500 (宿泊優待) Special for Hotel Guests
各¥5,000 (一般) Standard

## お食事

## Rice dish

炊き込みご飯と味噌汁 Seasoned Rice and Miso Soup	¥700
大人のナポリタン Ketchup-based spaghetti	¥880
鯛飯とろ火炊き (30分ほどお時間いただきます) Rice with Sea Bream (allow 30 minutes for this service)	¥1,800
いちょう坂の手巻き寿司 3種盛り合わせ ICHÖZAKA Hand-Rolled Sushi (3 kinds)	¥2,100
※(1品追加) いちょう坂の手巻き寿司 *(Per piece) Additional Hand-Rolled Sushi	¥720

## 伝統のカルカッタカレー

Traditional Calcutta Curry

¥3,080
--------

## デザート

## Dessert

アイスクリーム Ice cream	¥600
シャーベット Sorbet	¥600
白玉あんみつ Anmitsu	¥880
アップルパイアラモード Apple pie a la mode	¥1,600

## コーヒー/ティー

## Coffee Tea

ブレンドコーヒー (HOT / ICED) Blended coffee	¥700
カフェラテ (HOT / ICED) Cafe latte	¥800
カプチーノ Cappuccino	¥800
エスプレッソ Espresso	¥800
紅茶 (HOT / ICED) Tea	¥700

## ソフトドリンク

## Soft drink

コーラ Coke	ウーロン茶 Oolong tea
ジンジャーエール Ginger ale	ペリエ Perrier
オレンジ Orange	
アップル Apple	
グレープフルーツ Grapefruit	

各¥700

## ビール

## Beer

キリン一番搾り Kirin Ichiban Shibori	¥900	Heineken (瓶) Heineken (Bottle)	¥950
サントリープレミアムモルツ Suntory Premium Malt's	¥950	アサヒスーパードライ (中瓶) Asahi Superdry (Bottle)	¥1,000
コロナビール (瓶) Corona extra (Bottle)	¥950	Heineken Keg(5L)	¥8,400

## ハイボール &amp; ウィスキー

## Highball &amp; Whiskey

角ハイボール Whisky high ball	¥650	山椒 スピリッツハイボール Sansho Highball	¥750
コークハイボール Coke whisky high ball	¥750	知多 日本威士忌 "CHITA"	¥1,100
ジンジャーハイボール Ginger whisky high ball	¥750	碧AO Ao Blended Whisky	¥1,200
SAKEハイボール Sake High Ball	¥750	山崎 Yamazaki	¥1,500
季節のサワー (いちご) Seasonal Sour "Strawberry"	¥750	塩レモンサワー Salt lemon sour	¥750
レモンサワー Lemon sour	¥650	Blue レモンサワー Blue lemon sour	¥750
ICHÖZAKAレモンサワー (柚子) ICHÖZAKA Lemon Sour (Yuzu)	¥750		

## スパークリングワイン &amp; Wine

## Sparkling Wine &amp; Wine

スパークリングワイン Sparkling wine	Glass ¥800~
白ワイン White wine	Bottle ¥4,500~

## 日本酒

## Japanese Sake

田中 六五 (純米) Tanaka 65 (Junmai)	福岡 Fukuoka	¥1,000
久保田 千寿 (吟醸) Kubota Senju (Ginjo)	新潟 Niigata	¥1,000
獺祭 三割九分 (純米大吟醸) Dassai 39 (Junmai Daiginjo)	山口 Yamaguchi	¥1,800
日本酒3種飲み比べセット (純米・吟醸・純米大吟醸)	Sake Tasting Set (3 varieties)	¥1,950

## 焼酎

## Shochu

むぎ焼酎 佐藤 鹿児島 Mugi Shochu "Sato" - Kagoshima	各¥750
いも焼酎 富乃宝山 鹿児島 Imo Shochu "Tomi no Houzan" - Kagoshima	

## カクテル

## Cocktail

ジントニック (ROKU) Gin	¥1,100


<tbl\_r cells