



A

Pranzo Felice 2,100 (税込2,310)

*パスタ大盛り +200(税込220)



B

Pranzo Regalo 2,900 (税込3,190)



Aperitivo スプマンテ / ブラッドオレンジジュース

Antipasto やまゆりポークときのこのガーリックソテー

Primo Piatto
~選べるパスタ~
*ハーフポーション
・温泉もやしとセリ、海老と浅利のトマトソース
・ちりめんキャベツと白いんげん、サルシッチャのガーリックオイル (生パスタ)
・雲丹といたや貝柱のクリームソース

Pane IKEDAYAMAブレッド※

Dolce 本日のデザート

Bevande コーヒー (ホット or アイス) / 紅茶 (ホット or アイス)

Aperitivo スプマンテ / ブラッドオレンジジュース

Antipasto 前菜盛り合わせ

Zuppa 本日のスープ

Primo Piatto
~選べるパスタ~
*ハーフポーション
・温泉もやしとセリ、海老と浅利のトマトソース
・ちりめんキャベツと白いんげん、サルシッチャのガーリックオイル (生パスタ)
・雲丹といたや貝柱のクリームソース

Secondo piatto
~選べるメイン~
・真鯛と殻付き牡蠣のグリル
・牛ロースのグリル 赤ワインソース

Pane IKEDAYAMAブレッド※

Dolce 本日のデザート

Bevande コーヒー (ホット or アイス) / 紅茶 (ホット or アイス)

※当店で使用しているブレッドは「Bread & Coffee IKEDAYAMA」のこだわりブレッドです。



自家製パンと自家焙煎コーヒーのお店
ブレッド&コーヒー イケダヤマ
品川区東五反田5-10-18

素材の持つ味や香り、食感を最大限に活かしたパンを届けたいという思いから、
手間を惜しまずパンは粉の捏ねあげから全て店内で行うオールスクラッチ製法に
こだわっています。



Aperitivo スプマンテ / ブラッドオレンジジュース

Antipasto 前菜盛り合わせ

Pasta or Risotto or Pizza

~選べるパスタ or
リゾット or ピッツァ~

- ・温泉もやしとセリ、海老と浅利のトマトソース
- ・ちりめんキャベツと白いんげん、サルシッチャのガーリックオイル (生パスタ)
- ・菜の花のチーズリゾット 生ハム添え
- ・雲丹といたや貝柱のクリームソース +300(税込330)
- ・ベーコンとほうれん草、マッシュルームの辛口トマトクリームソース (フェットチーネ) +300(税込330)
- ・ボロネーゼ ラザニア +200(税込220)

- ・マルゲリータ
- ・鳥取県産大山鶏と2種のきのこのチーズピッツァ
- ・魚介のマリナーラソース (ペスカトーレ) トマトチーズピッツァ
- ・クアトロ フォルマッジ +200(税込220)
[モッツアレッタ / ゴルゴンゾーラ / グラナパダーノ / リコッタ]

Pane IKEDAYAMAブレッド※

Dolce 本日のデザート

Bevande コーヒー (ホット or アイス) / 紅茶 (ホット or アイス)



スプマンテ	グラス 890(税込979)	サンペレグリノ	250ml 440(税込484)
ハウスワイン(白/赤)	グラス 790(税込869)	ミネラルウォーター(ガス入り/ガスなし)	750ml 740(税込814)
本日のお薦めワイン(白/赤)	グラス 990(税込1,089)	ブラッドオレンジジュース	640(税込704)
生ビール(麒麟一番搾り)	グラス 790(税込869)	烏龍茶(アイス)	540(税込594)
ノンアルコールビール(麒麟零ICHI)	小瓶 640(税込704)	コーラ	540(税込594)
		ジンジャーエール	540(税込594)



お米の産地情報についてはスタッフにお尋ねください

【食物アレルギーが心配なお客さまへ】

1. 当店ではアレルギー 28 品目の使用リストをご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください。
2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客さまはご注意ください。