

ディナーメニューの一例

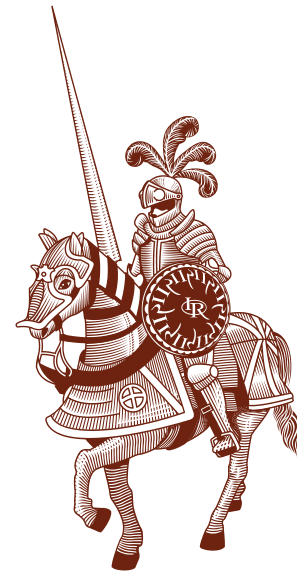
本日の自家製パン 3 種類の盛り合わせ	¥360	
あおさ海苔のザッポリーネと生ハム	¥600	¥300
丹波赤鶏の白レバーと砂肝のコンフィー	¥900	
海老とキノコのアヒージョ	¥1,200	¥600
富山産 槍烏賊の墨煮	¥1,200	¥600
イタリア産ソーセージのグリル	¥1,000	¥600
富山産 真鯖の炙りと春野菜のサラダ	¥1,200	¥600
自家製鴨のスマークと温野菜	¥1,500	¥750
黒豚と大根のバルサミコ煮込み	¥1,500	¥750
近江牛のミスジのカルパッチョ トマトのサラダ添え	¥1,800	¥900
岩手県産 牡蠣と色々なキノコのソテー卵黄とマデラワインのソース	¥1,300	
北海道産きんちゃく貝のオープン焼き	¥1,200	
前菜 3 種類の盛り合わせ	¥1,800	
ドリンクセット (前菜 2 種類とドリンク)	¥1,100	
※ファーストオーダー時お一人様一回限りのご注文に限りです。		

季節毎に変わる前菜、パスタ、メイン、どれも2名様でシェアして頂いても
ちょうどいいくらいのボリュームがありますので、
是非シェアしていただいて色々なお料理をお楽しみください。

仕事帰りのちょい飲みもお勧めです。



DINNER MENU



Restaurant
ITARICH

食卓を華やかに

前菜、パスタ、メイン、
どちらも2名様でシェアして頂いても
ちょうどいいくらいのボリュームがありますので、
是非シェアしていただいて色々な
お料理をお楽しみください。
全てのお料理にハーフサイズもご用意しております。

DINNER TIME ディナータイム
17:30 - 22:00

TEL 052-951-0019