



IGNITE

C A F E & D I N I N G

D I N N E R

17:00-23:00

[L.O. 22:00 / DRINK 22:30]



POUND STEAK

熟成牛サーロインのポンドステーキ450g ¥8,200

Grilled Aged Beef Sirloin Pound Steak and Seasonal Vegetables

アンガス牛の熟成肉を450gのステーキで、塊で焼くことにより、肉の旨味を最大限閉じ込めました。じっくりと時間をかけて焼くことで、柔らかくジューシーな仕上がりとなっております。噛む程に味わい豊かな赤身肉を、是非お楽しみ下さい。



BACK RIB

バックリブのロースト ¥4,800/L ¥8,500

Roasted Back Ribs

(写真はLサイズになります。)

柔らかく煮込んだ豚のバックリブ(背中側の骨付き肉)に、バーベキューソースをかけて炙り焼にしました。外側はパリッと焼き上げ、お肉はほどける程柔らかく仕上げています。お食事としても、お酒のお供としても、楽しんで頂ける看板料理のひとつです。

TAPAS

タパス



スペイン産生ハム (ハモンセラーノ)



シェフオリジナルスモークサーモン



オニオンリング



オリジナルスパイスのフライドチキン



熟成牛のステーキフォンデュ



4種チーズの盛り合わせ
〜クランベリー&クルミのバターと共に



DINNER

スペイン産生ハム (ハモンセラーノ) ¥880

Uncured Serrano Ham, from Spain

熟成牛のステーキフォンデュ ¥2,300

Aged Beef Steak Cheese Fondue

シェフオリジナルスモークサーモン ¥1,100

Chef's Original Smoked Salmon

4種チーズの盛り合わせ
〜クランベリー&クルミのバターと共に ¥1,350

Assortment of Cranberry & Walnut Butter and Four Types of Cheese

オニオンリング ¥980

Onion Rings

オリジナルスパイスのフライドチキン ¥880

Fried Chicken with Original Spices

表示価格は、全てサービス料込の価格となっております / Prices include service charge



蛸のカルパッチョタイムの香り



トリュフ風味のフレンチフライドポテト



紀州みかん鶏 骨付きもも肉のフライドチキン



はちみつレモン仕立ての自家製ピクルス



フレンチフライドポテト



5種の魚介のアヒージョ

蛸のカルパッチョ タイムの香り ¥1,000

Octopus Carpaccio with Fragrant Thyme

紀州みかん鶏 骨付きもも肉のフライドチキン ¥2,500

Fried Bone-in Kishu Mandarin Orange Chicken Legs

トリュフ風味のフレンチフライドポテト ¥850

French Fries with Truffle Salt

はちみつレモン仕立ての自家製ピクルス ¥660

Homemade Pickles Flavored with Honey and Lemon

フレンチフライドポテト ¥790

French Fried Potatoes

5種の魚介のアヒージョ ¥1,750

5 Kinds of Seafood in Garlic Olive Oil

ブルディガラパン3種 ¥700

3 Types of BURDIGALA Bread

スモークナッツ ¥680

Smoked Nuts

ドライフルーツ ¥680

Dried Fruit

IGNITE CHARCUTERIE

シャルキュトリー



シャルキュトリー 盛り合わせ (2人前)
※写真はイメージになります。



鶏レバーのムース



パテドカンパーニュ



DINNER

シャルキュトリー 盛り合わせ (1人前〜) ¥1,600

IGNITE Original Charcuterie Cold Meats

鶏レバーのムース ¥880

Chicken Liver Mousse

豚バラ肉のリエット ¥880

Boneless Pork Rib Rillettes

ジャンボンブラン(ロースハム) ¥880

Jumbon Blanc(Pork Loin Ham)

パテドカンパーニュ ¥1,300

French country-style pate

VEGETABLES

ベジタブル



熟成牛のコールドビーフサラダ バルサミコドレッシング
(写真はLサイズになります。)



ルッコラとアメーラトマトのサラダ 生ハムと共に



グリーンサラダ オニオンドレッシング
(写真はLサイズになります。)



季節のフルーツとアメーラトマトのカプレーゼ
※写真はイメージになります。



フレッシュ野菜のバーニャカウダ
(写真はLサイズになります。)

熟成牛のコールドビーフサラダ バルサミコドレッシング S ¥980/L ¥1,850

Cold Aged Beef Salad with Balsamic Dressing

ルッコラとアメーラトマトのサラダ 生ハムと共に ¥2,000

Arugula and Amela® Tomato Salad with Uncured Ham

季節のフルーツとアメーラトマトのカプレーゼ ¥2,000

Seasonal Fruit and Amela® Tomato Caprese

グリーンサラダ オニオンドレッシング S ¥890 / L ¥1,650

Green Vegetable Salad with Onion Dressing

フレッシュ野菜のバーニャカウダ S ¥1,000/L ¥1,880

Bagna Cauda with Fresh Vegetables

GRILL

グリル

表示価格は、全てサービス料込の価格となっております
Prices include service charge

熟成牛サーロインの
ポンドステーキ 450g ¥8,200

Grilled Aged Beef Sirloin Pound Steak
and Seasonal Vegetables 450g



DINNER



神戸ビーフの
ロースト 120g ¥8,500

Roasted Kobe Beef 120g



熟成牛サーロインの
ステーキ 150g ¥3,600

Grilled Dry-Aged Sirloin Steak 150g



骨付き仔羊のロースト
¥4,500

Roasted Bone-in Lamb

GRILL

グリル

表示価格は、全てサービス料込の価格となっております
Prices include service charge



3種のお肉のグリル(牛・仔羊・豚)
¥5,500
3 Types of Grilled Meat



霧島ポークのグリル 200g
¥3,200
Grilled Kirishima Pork



紀州みかん鶏
骨付きもも肉のグリル ¥2,800
Grilled Kishu Mandarin Orange Chicken Thighs



バックリブのロースト
¥4,800 / L ¥8,500
Roasted Back Ribs
(写真はLサイズになります。)



熟成牛を使ったボロネーゼタリアテッレ
Tagliatelle with Bolognese Sauce Made with Aged Beef

PASTA

パスタ



DINNER

熟成牛を使ったボロネーゼ
タリアテッレ
¥2,600

Tagliatelle with Bolognese Sauce
Made with Aged Beef

自家製ベーコンの
トマトソースパスタ
¥1,950

Pasta Amatriciana
with House-made Bacon

季節のパスタ
¥1,950

Seasonal Pasta
(Please ask a staff member what the Seasonal Pasta is.)



自家製ベーコンのトマトソースパスタ
Pasta Amatriciana with House-made Bacon



フレッシュトマトと
モッツァレラの
ピッツァ

¥1,850

Fresh Tomato and
Mozzarella Cheese Pizza



ゴルゴンゾーラを使った
クワトロフォルマッジョ

¥2,200

Four Cheese Pizza
made with Gorgonzola



生ハムとルッコラの
ピッツァ
バルサミソース

¥2,500

Prosciutto and
Arugula Pizza
with Balsamic Sauce

PIZZA

ピッツァ

ピッツァ
シチリアーナ

¥2,400

Sicilian Pizza



SWEETS

スイーツ



イグナイトの濃い味プリン
IGNITE Richly-flavored Custard Pudding
¥1,300



イグナイトの濃い味プリンアラモード
IGNITE Richly-flavored Custard Pudding Served
with Fruit and Whipped Cream
¥1,900



自家製ソルベとグラス2種盛り
Homemade Sorbet with Two Glazes
¥1,380



ガトーショコラ
Gateaux Chocolate
¥1,380



キャラメルナッツタルト
Caramel Nut Tart
¥1,380



本日のケーキ
Today's Cake
¥1,380

※画像はイメージです



オペラ
Opera
¥1,380



ジャスミンとベリーのシブースト
Jasmine and Berry Chiboust
¥1,380



フレンチトースト
French Toast
¥1,480

セットドリンク

SET DRINK

+ ¥500

ブレンドコーヒー

Blend Coffee

オレンジジュース

Orange Juice

ダーズリンティー〔HOT〕

Darjeeling〔HOT〕

アイスコーヒー

Iced Coffee

アイスアールグレイティー

Earl Grey Iced Tea

グレープフルーツジュース

Grapefruit Juice

カフェラテ〔ICE/HOT〕

Cafe Latte〔ICE/HOT〕

+¥100

