



IGNITE

CAFE & DINING

DINNER

17:00-23:00

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



DINNER

熟成牛 サーロインの ポンドステーキと 旬野菜のグリル

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。

¥6,600

IGNITE CHARCUTERIE

自家製 シャルキュトリー



シャルキュトリー 盛り合わせ (写真はLサイズになります。)



豚の頭のテリーヌ (写真はLサイズになります。)



鶏レバーのムース (写真はLサイズになります。)



パテドカンパーニュ

DINNER

シャルキュトリー 盛り合わせ S ¥1,100/L ¥1,980
IGNITE Original Charcuterie Cold Meats

鶏レバーのムース S ¥660/L ¥1,100
Chicken Liver Mousse

豚の頭のテリーヌ S ¥660/L ¥1,100
Pig's Head Terrine

豚バラ肉のリエット S ¥660/L ¥1,100
Boneless Pork Rib Rillettes

ジャンボンブラン S ¥660/L ¥1,100
House French Cooked Ham

パテドカンパーニュ ¥1,320
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。)



赤い野菜サラダ フランボワーズドレッシング
(写真はLサイズになります。)



緑の野菜のサラダ オニオンドレッシング
(写真はLサイズになります。)



ロメーヌレタスとアンチョビのシーザーサラダ
(写真はLサイズになります。)



バーニャカウダ
(写真はLサイズになります。)

ロメーヌレタスとアンチョビのシーザーサラダ S ¥660/L ¥1,210

Caesar Salad with Romaine Lettuce and Anchovies

バーニャカウダ S ¥770/L ¥1,320

Bagna Cauda

キャロットラペ S ¥550/L ¥800

Grated Carrot Salad

赤い野菜サラダ フランボワーズドレッシング S ¥660/L ¥1,210

Red Vegetable Salad with Raspberry Vinaigrette Dressing

緑の野菜のサラダ オニオンドレッシング S ¥660/L ¥1,210

Green Vegetable Salad with Onion Dressing

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 ¥880/L ¥1,480

Cold Aged Beef Salad with Balsamic Dressing

TAPAS

タパス



熟成牛の自家製スモーク



熟成牛サーロインと野菜の串焼き



シェフオリジナルスモークサーモン



IGNITEチキンフリット



DINNER

スモークナッツ ¥550

Smoked Nuts

IGNITEチキンフリット ¥660

IGNITE Chicken Fritters

軽く炙った蛸のマリネ ¥660

Lightly Broiled Octopus Marinade

ドライフルーツ ¥660

Dried Fruit

ベーコンとブラックオリーブのケーキサレ ¥660

Bacon and Black Olive Savory Cake

熟成牛の自家製スモーク ¥770

House Smoked Aged Beef

シェフオリジナルスモークサーモン ¥770

Chef's Original Smoked Salmon

熟成牛サーロインと野菜の串焼き ¥990

Aged Beef Sirloin and Vegetables on a Skewer

TAPAS

タパス



ブラータチーズとフレッシュトマトのカプレーゼ (写真はLサイズになります。)



エビとマッシュルームのアヒージョ



フレンチフライドポテト



オニオンフリット

ブルディガラパン3種 ¥550

3 Types of BURDIGALA Bread

7種の野菜のピクルス ¥660

7 Types of Vegetable Pickles

フレンチフライドポテト ¥660

French Fried Potatoes

サンダニエーレ産の生ハム S ¥660/L ¥1,210

Prosciutto Dry-cured Ham from San Daniele, Italy

オニオンフリット ¥770

Onion Fritters

ブラータチーズとフレッシュトマトのカプレーゼ S ¥770/L ¥1,320

Burrata Cheese and Fresh Tomato Caprese

エビとマッシュルームのアヒージョ ¥990

Shrimp and Mushroom Ajillo

チーズ盛合わせ3種 ¥990

An Array of Three Kinds of Cheese

GRILL

グリル



熟成牛 サーロインのポンドステーキと旬野菜のグリル
Grilled Aged Beef Sirloin Pound Steak and Seasonal Vegetables

¥6,600



3種のお肉のグリル
3 Types of Grilled Meat

¥3,980



骨付き紀州みかん鶏ももの
グリルブリザーブドレモン

骨付き紀州みかん鶏もも肉のグリル ブリザーブドレモン ¥2,640
Grilled Bone-in Kishu Mandarin Orange Chicken Thighs with Preserved Lemon

骨付き子羊と茄子のグリル シェーブルとポテトのグラタン ¥3,080
Grilled Bone-in Lamb and Eggplant with Goat Cheese and Potato Gratin

骨付き霧島ポークのグリル 熟成ブラックガーリックのペースト添え ¥2,860
Grilled Bone-in Kirishima Pork with Aged Black Garlic Paste

季節のおすすめ牛肉料理 ¥3,200
Recommended Seasonal Beef Cuisine

熟成牛のサーロイングリル グリーンチリソース タリアータ風200g ¥3,850
Tagliata-style Grilled Aged Beef Sirloin with Green Chili Sauce 200 g

黒毛和牛のグリル 3種のペッパーソース 200g ¥4,800
Grilled Premium Japanese Beef with 3 Types of Pepper Sauce 200g



熟成牛のサーロイングリル
グリーンチリソース タリアータ風200g

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

PIZZA & PASTA

ピザ & パスタ



熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ



熟成牛を使ったボロネーゼ ピッツ



濃厚4種チーズをふんだんに乗せたピッツァ



フレッシュトマトとモッツアレラのピッツァ

本日のパスタ ¥1,650

Pasta of the Day

海老と白葱が入ったトマトソースのリングイネ ¥1,650

Linguine with Shrimp and White Scallions in Tomato Sauce

熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ ¥1,980

Tagliatelle with Bolognese Sauce Made with Aged Beef

サクラエビとホワイトアスパラのパスタ (季節のパスタ) ¥2,300

Sakura Shrimp and White Asparagus (Seasonal Pasta)

フレッシュトマトとモッツアレラのピッツァ ¥1,320

Fresh Tomato and Mozzarella Cheese Pizza

濃厚4種チーズをふんだんに乗せたピッツァ ¥1,650

Rich, Lavish 4-Cheese Pizza

熟成牛を使ったボロネーゼ ピッツァ ¥1,980

Pizza with Bolognese Sauce Made with Aged Beef

SWEETS

スイーツ



イグナイトの濃い味プリン

IGNITE Richly-flavored Custard Pudding

¥990



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

¥1,440



ガトーショコラ

Gateaux Chocolate

¥990



自家製ソルベとグラス2種盛り

Homemade Sorbet with Two Glazes

¥880



フレンチトースト

French Toast

¥990