Boulangerie café
MAISON ICHI PLUS+

LUNCH MENU

11:00 – 15:00
営業時間は政府の要請に従います

全て焼き立て生プルマン・スープ・サラダ付き

サラダランチは焼き立て生プルマン・スープ付き



1.5 斤サイズをテイクアウトパンにご用意しております。お土産にぜひご購入下さい。

TAKE OUT ぷるぷる生プルマン 1.5 斤
¥680（¥735 税込）

Pasta

一番人気



パンチェッタとポルチーニのトリュフカルボナーラ ¥1,480（¥1,628 税込）
パンチェッタ、ポルチーニ、トリュフの贅沢カルボナーラ

Meat



オススメ

ブラックアンガス牛ロースステーキ ¥1,580（¥1,738 税込）
ブラックアンガス牛をシンプルにステーキにしました。
肉の味をお楽しみ下さい。肉好き女子にぜひ。

Fish



舌ヒラメのカダイフフリット ¥1,480（¥1,628 税込）
舌平目をカダイフ【小麦を原材料にした極細の糸状のもの】と
ベーコンで巻いた見た目お洒落な１品。

Pasta

季節限定



春野菜の和牛ボロネーゼ タリオリーニ
季節限定春野菜の和牛ボロネーゼ ¥1,380（¥1,518 税込）

Pasta

HOT



サルシッチャとナスのカラブレーゼ 半熟卵添え
サルシッチャ【ソーセージ】とナスのピリ辛トマトソース ¥1,280（¥1,408 税込）

One Plate



サラダランチ ¥1,180（¥1,298 税込）
旬野菜盛りだくさんのサラダ。自家製ドレッシングをたっぷりかけてどうぞ。

Set Drink

セットドリンク ＋¥200（¥220 税込）

- コーヒー（ホット・アイス）
- カフェラテ（ホット・アイス）
- カプチーノ（ホット）
- 本日のアイスティー
- アールグレイ（ホット）
- 本日のグラスワイン 白
- 本日のグラスワイン 赤
- 本日の泡
- 100% オレンジ
- 100% グレープフルーツ

※ランチご注文の方対象　※本日の内容については、スタッフにおたずね下さい。

Boulangerie café
MAISON ICHI PLUS+

DINNER MENU

17:00 – 23:00
営業時間は政府の要請に従います

Tapas

バゲット
店頭で売ってます！



HOT
白ワインと

丸腸と砂ズリのHOTアヒージョ　¥980 (¥1,078 税込)



ゴーダチーズ
&香草グリル
ベーコン
¥780 (¥858 税込)

ノルウェースモークサーモン ―― ¥980 (¥1,078 税込)
ノルウェーサーモン グァカモーレ ―― ¥780 (¥858 税込)
山椒香る炙りオイルサーディン ―― ¥480 (¥528 税込)
キノコ タケノコのナッツ香る
ガーリックバターソテー ―― ¥780 (¥858 税込)

Salada



オススメ

季節の温野菜サラダ　¥880 (¥968 税込)

パリジェンヌサラダ　¥780 (¥858 税込)

Pasta



一番人気

パンチェッタとポルチーニのトリュフカルボナーラ（乾麺）
¥1,280 (¥1,408 税込)

季節限定

春野菜のボロネーゼタリオリーニ（生麺）
¥1,180 (¥1,298 税込)

サルシッチャとナスのカラブレーゼ　半熟卵添え（乾麺）
¥1,080 (¥1,188 税込)

Meat



オススメ

ブラック
アンガス牛リブロースステーキ
¥1,380 (¥1,518 税込)

Fish



舌ヒラメのカダイフフリット　¥1,280 (¥1,408 税込)

Bread



生プルマン
¥200 (¥220 税込)

TAKE OUT
ぷるぷる
生プルマン 1.5 斤
¥680 (¥735 税込)
1.5 斤サイズをテイクアウトパンに
ご用意しております。
お土産にぜひご購入下さい。

GRAND MENU

CAFE / FOOD / DRINK



Boulangerie café

MAISON ICHI PLUS+

2006年に東京・西馬込で『ブーランジェリーイチ』という小さなパン屋として出発しました。
そして2012年にパン・スイーツ・フレンチデリを楽しめる複合店として代官山に移転し、
その後パンブームの中でも一際目立つ存在として、現在は7店舗を営んでおります。

世界の中でも、日本産小麦はトップクラスで、その中でも厳選した北海道小麦の旨味を最大限まで引き出し使用。
液体天然酵母を使ったパンは特別もっちりとした食感を味わえます。

CAFE MENU

Sweets



オススメ

TAKE OUT MAISON ROLL
¥580（¥638 税込）

丸ごと焼きリンゴチーズベリー
with ピスタチオアイス
¥880（¥968 税込）

イートイン限定





TAKE OUT 季節のフルーツタルト
¥580（¥638 税込）
※季節によりフルーツは変わります。



オススメ

RICH ダークフレンチトースト
¥980（¥1,078 税込）



オススメ

TAKE OUT ZAKUZAKU シューブレスト ¥380（¥418 税込）
カスタード



TAKE OUT ZAKUZAKU シューブレスト ¥380（¥418 税込）
珈琲

CAFE MENU

Parfait

一番人気

パフェ　ラズベリーモヒート

¥980（¥1,078 税込）

ラズベリーシャーベットにピスタチオを合わせ、
クリームショコラブランにクランブル、ミントの
ジュレにベリーの果実を閉じ込めモヒート風に。





パフェ　カフェモンキー

¥980（¥1,078 税込）

塩キャラメルアイスにカプチーノアイスを合わせ、バナナ、
ナッツのキャラメリゼにコーヒーゼリー、アクセントに
シナモンを。味わい深いパフェに仕上げました。

Set Drink

セットドリンク

＋¥200（¥220 税込）

※スイーツ・パフェご注文の方対象

コーヒー（ホット・アイス）
カフェラテ（ホット・アイス）
カプチーノ（ホット）
本日のアイスティー
アールグレイ（ホット）
本日のグラスワイン　白
本日のグラスワイン　赤
本日の泡
100% オレンジ
100% グレープフルーツ

※本日の内容については、
スタッフにおたずね下さい。

FOOD MENU

パン×ワインのオススメ組み合せ

Bread



TAKE OUT

ベーコンの
バトン
¥340
（¥374 税込）

店頭で売ってます！

店頭で売ってます！



店頭で売ってます！

TAKE OUT

やさしいバゲット
フリュイラム香る
レーズン Butter サンド
¥480（¥528 税込）

オススメ

TAKE OUT 白ワインと

ミニチーズと
トマト
¥200（¥220 税込）



赤ワインと

生ハム グァカモーレ
ブルスケッタ
¥580（¥638 税込）

TAKE OUT 白ワインと

枝豆とチーズ
のバトン
¥300（¥330 税込）

TAKE OUT 食後に

マカデミアンと
ホワイトチョコのバトン
¥340（¥374 税込）

ワインと
ご一緒に
是非どうぞ！



Cafe Set

14:00－17:00 限定

ドリンク付きメニュー

コーヒー（ホット・アイス）	本日のグラスワイン・白
カフェラテ（ホット・アイス）	本日のグラスワイン・赤
カプチーノ（ホット）	本日の泡
本日のアイスティー	100%オレンジ
アールグレイ（ホット）	100%グレープフルーツ

※本日の内容については、スタッフにおたずね下さい。



さくさく
タルティーヌ
トマトモッツァレラ
＆サラダ
¥580
（¥638 税込）



RICH

さくさくタルティーヌ
トリュフ香る2種のキノコ＆サラダ
¥580（¥638 税込）



パストラミビーフサンド
＆ポテトフライ
¥680（¥748 税込）



ローストポーク
トリュフエッグサンド＆ポテトフライ
¥680（¥748 税込）

FOOD MENU

Tapas



一番人気

赤ワインと

ビアチキン
¥780（¥858 税込）



オススメ

フライドポテト　¥780（¥858 税込）



泡ワインと

生ハム　サラミモルタデッラ盛り合わせ
¥1,280（¥1,408 税込）



RICH

フォアグラポテトサラダ　¥680（¥748 税込）
フォアグラを香ばしくソテーし贅沢にポテトサラダに乗せた一品。
ポテトサラダのたくあんがアクセント。

タコのアイオリマヨ
¥580（¥638 税込）





オリーブ&ピクルス
¥480（¥528 税込）

RICH

トリュフミックスナッツ
¥580（¥638 税込）
トリュフ香る贅沢なミックスナッツ。他にはないとりあえずの一品。

DRINK MENU

Coffee

- コーヒー（アイス・ホット） ¥580 (¥638 税込)
- 一番人気 カフェラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)
- 定番オススメ カプチーノ（ホット） ¥650 (¥715 税込)
- キャラメルラテ（アイス・ホット） ¥680 (¥748 税込)
- カフェモカ（アイス・ホット） ¥680 (¥748 税込)
- SWEET ホワイトモカ（アイス・ホット） ¥680 (¥748 税込)

Tea

- アールグレイ（ホット） ¥600 (¥660 税込)
- イングリッシュブレックファースト（ホット） ¥600 (¥660 税込)
- ロイヤルミルクティー（アイス・ホット） ¥580 (¥638 税込)
- 本日のアイスティー ¥700 (¥770 税込)
- オススメ フルーツティーソーダー ¥650 (¥715 税込)

Latte

- ティーラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)
- 抹茶ラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)
- オススメ ほうじ茶ラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)
- SPICY チャイラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)
- ココアラテ（アイス・ホット） ¥650 (¥715 税込)

Soft Drink

- オススメ ブルックリンレモネード ¥580 (¥638 税込)
- コカコーラ瓶 ¥500 (¥550 税込)
- ジンジャエール瓶 ¥500 (¥550 税込)
- 100% オレンジ ¥550 (¥605 税込)
- 100% グレープフルーツ ¥550 (¥605 税込)
- ウーロン茶 ¥450 (¥495 税込)

Non Alcohal



MockとCocktailを組み合わせ、フレッシュハーブとフルーツを使用したノンアルコールカクテルです。

- オススメ シンガポールオレンジフィズ ¥600 (¥660 税込)
- ローズマリーグレープフルーツ ¥600 (¥660 税込)
- タイムパイナップル ¥600 (¥660 税込)