



ニホンバシ  
イイチチノ  
イイチチノ  
Japanese Bar  
Nihonbashi 1-1-1

バーエリアの缶つまメニューが  
テラスでもお楽しみいただけます!

冷  
COLD



スモークあさりと  
春菊のレモン和え

Smoked Clam and  
Chrysanthemum with Lemon

630 (税込 693)

食感と旨味の良いスモークあさに  
三つ葉、レモンで爽やかに

【缶つまSmoke】あさり



マテ茶鶏の  
さっぱり柚子胡椒マヨ

Mate Chicken  
with Yuzu Pepper Mayonnaise

830 (税込 913)

オリーブオイル漬けのマテ茶鶏と  
柚子胡椒マヨネーズで和えてサラダ風に

【缶つま】マテ茶鶏のオリーブオイル漬け



コンビーフの  
ユッケ風

Corned Beef Yukhoe

830 (税込 913)

お馴染みのコンビーフをユッケ風に  
卵をのせてまろやかに

【缶つま】コンビーフユッケ風

温  
HOT



小柱とコーンの  
バター醤油

Small Scallop and Corn  
with Butter Soy Sauce

680 (税込 748)

とろもろこしと焦がしバター醤油が  
スモーク貝柱にベストマッチ

【缶つまSmoke】貝柱



スモークたらこの  
チーズ焼き

Grilled Smoked Cod Roe  
with Cheese

680 (税込 748)

ほどよい塩加減のスモークたらこに  
チーズと七味で風味よく焼き上げました

【缶つまSmoke】たらこ



厚切りベーコン  
アスパラ焼き

Grilled Thick-sliced Bacon  
and Asparagus

780 (税込 858)

黒コショウ香る厚切りベーコンと  
アスパラガスがジューシー

【缶つま】厚切りベーコンのブラックペッパー味



サバとトマトの  
和風ジェノベーゼ

Mackerel and Tomato  
with Japanese Genovese

730 (税込 803)

脂ののったサバとフレッシュなトマトに  
紫蘇の香りを加えてジェノベーゼ風に

【缶つまSmoke】さば



すだち香る  
和風オイルサーディン

Japanese Oil Sardine,  
Citrus Sudachi Flavor

850 (税込 935)

一番人気の和風仕立てのオイルサーディン  
岩塩とレモンでさらに美味しい!

【缶つま】日本近海獲りオイルサーディン



黒豚角煮の  
ゆで卵のせ

Pork Belly Kakuni  
with Boiled Egg

980 (税込 1078)

甘辛く煮込んだ霧島黒豚の角煮  
肉の旨味が贅沢に味わえ、ワインと相性抜群

【缶つま】宮崎県産 霧島黒豚角煮



テラス  
限定

迷ったらコレ!

缶つまお勧めセット

"KANTSUMA" Recommended Set

1980 (税込 2178)

お勧め3種の缶つまとバケット・野菜付き!

【缶つま】日本近海獲りオイルサーディン

【缶つま】コンビーフ ユッケ風

【缶つまSmoke】かき

【お薦めの召し上がり方】

“野菜”と一緒に食べるとGOOD!!



サニーレタス  
Red Leaf Lettuce



セロリ  
Celery



トマト  
Tomato



ピーマン  
Green Pepper

各 320  
(税込352)



バケット 5個  
Baguette



クラッカー 5枚  
Cracker (税込297)

