



Enjoy delicious Italian dishes from the freshest organic ingredients at INOW.
 INOW - the finest organic Italian restaurant since 1983.
 We look forward to having you here !

Hot News!

4名様からお得な
 パーティプランを
 掲載しました

Home

Menu

Wine

Party Plan

Space

Event

Access

Lunch Buffet

Course

A la carte

Special



INOWのこだわり

野菜は千葉県三芳村の農家直送の有機栽培野菜を中心に、魚類は富山湾の魚屋から直送の天然物のみを扱っています
 トマトソースは完全無農薬のトマトを使用、ホワイトソースには、無脂肪・低カロリー・ノンコレステロールの大豆を使っています

la carte Menu

Antipasto 前菜

Primi パスタ

Secondi メイン料理

このページを印刷

Antipasto 前菜

- 無農薬野菜のバーニャガウダ ￥1,500
- 季節の新鮮野菜サラダ ￥800
- 無農薬野菜のマリネ盛り合わせ ￥800
- 本日のカルパッチョ ￥900～
- サーモンとホタテのタルタル ￥900
- フリウリ産生ハム ￥900
- チーズ盛り合わせ ￥900
- カップレーゼ ￥900
- ガーリックトースト ￥600

無農薬野菜のバーニャガウダ



無農薬の野菜をふんだんに使っています。

[PAGE TOP](#)

Primi パスタ

- 牛ひき肉のラグーソース ￥1,200
- 本日のピッツァ ￥1,200～
- 有機野菜たっぷりアンチョビ風味スパゲッティ ￥1,400
- カルボナーラ ￥1,400
- ワタリガニのクリームスパゲッティ ￥1,400
- ペスカトーレ ￥1,800
- INOWのおすすめパスタ ￥1,800

ヤリイカのアンチョビ風味スパゲッティ



当店で大人気のメニューです。イカのエキスがソースに染み出ていてコクのある味わいです。

[PAGE TOP](#)

Secondi メイン料理

- 本日のお魚料理 ￥1,400～
- みちのく地鶏のハーブマリネグリル ￥1,500
- カモのロースト パルサミソース ￥1,600
- オーガニックビーフの赤ワイン煮込み ￥1,600

牛フィレのグリル・温野菜を添えて



- オーガニックビーフの赤ワイン煮込み
- 牛フィレ肉のグリル 温野菜を添えて

¥ 1,600
¥ 1,800



安心素材の牛フィレをシンプルな味付けで味わっていただけます。有機温野菜もふんだんに添えました。

[PAGE TOP](#)

ディナータイムのお客様からコベルト代(バンチャージ)として別途¥300頂いております。

[Print this page](#)

[Site Policy](#) [Contact & Mail](#) [Staff Wanted](#)

東京都目黒区自由が丘2-17-6 ザ・フロントビルB1 TEL 03-5729-4621
Copyright © 2008 - Organic Italian Restaurant INOW All Rights Reserved.
powered by [IMAMURA DESIGN T2](#)