



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
 ご利用ください
 03-5729-4621

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
- 季節の新鮮野菜サラダ
- 本日のカルパッチョ
- フリウリ産生ハム
- チーズ盛り合わせ
- カップレーゼ
- ガーリックトースト

- ¥ 1,000
- ¥ 400
- ¥ 900~
- ¥ 900
- ¥ 900
- ¥ 900
- ¥ 300

無農薬野菜のバーニャガウダ



PAGE TOP

無農薬の野菜をふんだんに使っています。

Primi パスタ

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

- ¥ 1,200
- ¥ 1,800
- ¥ 1,400
- ¥ 1,400
- ¥ 1,500
- ¥ 1,500
- ¥ 1,200~

ヤリイカのアンチョビ風味スパゲッティ



PAGE TOP

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していてコクのある味わいです。

Secondi メイン料理

- 本日のお魚料理
- カモのロースト バルサミコソース
- オーガニックビーフの赤ワイン煮込み
- 鮮魚と生ハムを使ったサルティンボッカ・サフランソース

¥ 1,400～
¥ 1,600
¥ 1,600
¥ 1,600～

鮮魚と生ハムを使った
サルティンボッカ・サフランソース



[PAGE TOP](#)

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

[Print this page](#)

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

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