

お気軽なひと皿

アンチョビ風味のオリーブマリネ	680
いろいろキノコのマリネ	650
生チョコラム風味	650
レーズンバター	650
ミックスナッツ	500

前菜

飽にはぜむ!!

いちごとセミドライいちじくの チーズムース添え	750
ハモンセラノとりんごのコンフィ (2個)	680
サーモン、カッターチーズ、 クランベリーのタルタル	1,200
鶏白レバーのパテ トリュフオイル	780
モッツアレラ ブッファラと マリネトマトのカプレーゼ	1,400
たっぷりグラナチーズの フライドポテト トリュフ風味	980
トリッパの白ワイン 香草煮込み	1,300
トリュフ風味のオムレツ	1,100
前菜盛り合わせ	5品 1,800 8品 2,300

チーズ・生ハム

本日のチーズ 内容はスタッフまたは黒板をご覧ください。

チーズ盛り合わせ	3種盛り 1,680 5種盛り 2,680
なめらかゴルゴンゾーラのムース	800
フォンティーナチーズとほうれん草のスフレ	1,200
まるごとカマンベールの クルミ、はちみつロースト	1,600
ハモンセラノ	160g 2,800 80g 1,500

hitokadoruのステーキ

※焼き上げるまでにお時間がかかります。ご注文の際はお早めに

やわらかく濃厚な赤身 牛ランプステーキ [200g]	2600
心地よい噛みごたえバランスの良い 牛ももステーキ [200g]	2800

当店特製3種のステーキソースでお楽しみください

- ・レフォールフロマーージュブラン (西洋わさびとチーズ)
- ・ガーリックソース
- ・バルサミコはちみつソース

お肉料理

牛もも肉のタリアータ バルサミコはちみつソース	1,400
鶏もも肉の香草パン粉焼き アンチョビクリームソース	1,200
じっくり低温調理した豚肩ロース 粒マスタードソース	1,500
牛すじのとろとろシチュー	1,200
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	2,100

お魚料理

魚介の柑橘瞬間 マリネ	1,200
軽い味噌漬けまぐろのカルパッチョ	1,100
真鯛のポワレ 地中海風	1,700
アクアパッツァ	2,800

おやさい

トマトのカルパッチョ カルダモン風味	850
十勝きたあかりとサツマイモのポテトサラダ	750
まるごと一本ズッキーニのロースト	950
揚げ茄子のバルサミコマリネ	850
いろいろ野菜のいろいろ食感サラダ	1,100
ハモンセラノとクルミのサラダ ゴルゴンゾーラドレッシング	1,400
スキレットで焼いたバーニャカウダ	1,300

アヒージョ

海老、アボカド、ミニトマトのアヒージョ	1,200
チキンとマッシュルームのケイジャンアヒージョ	1,200
国産にんにく一株のアヒージョ	1,300

ピッツァ・パスタ

モッツアレラ チーズ、トマト、バジルの ピッツァ マルゲリータ	1,400	ハーフ 800
4種チーズの ピッツァクワトロフォルマッジ	1,800	ハーフ 1,300
ペッパーベーコン、半熟卵の ピッツァビスマルク	1,480	ハーフ 980
魚介のピッツァ マリナーラ	1,800	ハーフ 1,200
国産ニンニクのペペロンチーノ	1,380	
ペンネアラビアータ	1,380	
牛ラグーミートソース	1,800	
ペスカトーレビアンコ	1,900	
ペスカトーレ ロッソ	2,000	
バゲット	380	
メルバトースト	380	

ヒトカド【一角・一廉】

きわだっていること。なみすぐれていること。

「一の人物」

久松町交差点を過ぎ、大通りから“ひとつ角を曲がる”
場所にあるお店「hitokadoru（ヒトカドル）」。

店名は、その立地にちなむ“一角（ヒトカド）”という
言葉から名付けました。

街の一角に、人が自然と集まり、会話と時間を楽しめる場所。

そしてこの場所に関わるお客様やスタッフ、
みんなが“ヒトカドの存在”になれたら——
そんな想いを込めています。

世界各国から厳選した100種類近くのワインをご用意。

料理はイタリアンをベースに、
世界各国のエッセンスを取り入れたスタイル。
さまざまなワインと寄り添う、
ここでしか味わえない一皿をご用意しました。



Party Course

コースのご案内

フェスタディナーコース

お1人様 3,500 +2,000 で2時間飲み放題付き

hitokaroru の予約限定パーティーコース！
人気メニューとコースでしか食べられない限定メニューが
楽しめるおすすめコース

SPECIAL 前菜盛り合わせ

菜園風サラダ

自家製リコッタチーズと
季節の果物の生ハム巻き

シェフ厳選 本日のアヒージョ

アンガス牛もも肉のステーキ
赤ワインソース

ポルチーニのトマトクリームソース パスタ

+500 でデザート付き

※2名様～ ※2日前までの要予約

hitokadoru

TEL 03-5809-2855

〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町1-1-9 吉沢ビル1F

LUNCH【月～金】11:30～14:30 (L.O 14:00)

DINNER【月～土】17:00～23:00

(Food L.O 22:00 / Drink L.O 22:30)



From
The Kitchen
Vol.02603

hitokadoru