

# SIGNATURE COURSE

## ASSORTMENT OF COLD APPETIZER

～冷たい前菜の盛り合わせ～

Chickpea hummus with grilled flat bread  
ひよこ豆のディップ“ハムス”

Jamon serrano, Spains  
ハモン・セラーノ

Yellowtail carpaccio with shaved togarashi and yuzu dressing  
ブリのカルパッチョ、青唐辛子と柚子ドレッシング

## ASSORTMENT OF HOT APPETIZER

～温かい前菜の盛り合わせ～

Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs  
プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト

Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce  
モロッコ風スパイスークラブケーキ

## SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto  
魚介のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

## MEAT

Grilled sirloin tagliata style with harissa butter and rucula  
国産牛サーロインのタリアータ、ハリサバターとルッコラ

## DESSERT

Today's dessert  
本日のデザート

Coffee or tea  
コーヒー または 紅茶

**8,800**

コースメニューのアレルギー詳細はこちらから：  
Please scan for course menu allergy information:



## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,200
ハモン・セラーノ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g).....	2,000
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Chorizo Iberico, Spain (40g).....	1,000
イベリコ・チョリソ	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,400
2種スパニッシュサラミのプレート (サルチチョン・コッパ)	

### EXTRA

Fresh coriander with EVOO and lemon.....	680
フレッシュコリアンダー	
Fresh rucola with EVOO and lemon.....	680
フレッシュルッコラ	

## EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Choice of one olive oil .....	350
好きなオリーブオイルをお選びください	

- ・ Levante fruttato dop, puglia, Italy  
レバンテ (イタリア)
- ・ Planeta, Italy  
プラネタ (イタリア)
- ・ Zejd organic, unfiltered, Lebanon  
ザージェット (レバノン)
- ・ Pago de valdecuevas, Spain  
バルデクエバス (スペイン)

・全てのメニューは税込み金額になっております。・パン代としてお一人様500円頂戴しております。  
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥500 per person.

アレルギーメニューの詳細はこちらから：  
Please scan for allergy information:



## DIPS AND MEZZE

Chickpea hummus with grilled flat bread.....1,280  
ひよこ豆のディップ “ハムス”

Dip plate— Please choose 2 dips

ディップ盛り合わせ— 2種 お好きなディップをお選びください.....1,280

3種.....1,920

4種.....2,560

- ・ Roasted red pepper and walnut puree muhammara  
ローストした赤パプリカとクルミのディップ “ムハンマラ”
- ・ Roasted eggplant baba ghanoush  
ローストしたナスのディップ “ババガヌーシュ”
- ・ Roasted mushroom with cashew nuts dip  
マッシュルームとカシューナッツのディップ
- ・ Chickpea hummus  
ひよこ豆のディップ “ハムス”

## CHEESE

Your choice of cheese.....1,000 / each

以下のチーズより好きな種類をお選びください

Assorted platter also available on request.

お任せにて盛り合わせも承ります

・ Served with raisin, fig, prune and walnut bread. ドライフルーツとナッツのパンが付きます。

Chèvre シェーブル / La Tur ラ・トゥール

Manchego マンチェゴ / Fontina フォンティーナ

Taleggio タレツジオ / Cravanzina クラヴァンツィーナ

Fourme d' Ambert フルム・ダンベール / Gorgonzola ゴルゴンゾーラ

## VEGETABLES

Greek horiatiki salad with feta, tomato and kalamata olives .....1,800  
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Kale salad with chevre crumbles, toasted almonds and lemon dressing.....1,800  
バターナッツのローストとシェーブルチーズのケールサラダ

Roasted eggplant and spiced green lentils with labneh.....1,600  
ナスのローストとレンズ豆のラゲー

Roasted cauliflower with romesco sauce and almond slices.....1,700  
カリフラワーのロースト、ロメスコソースとデユカスパイス

## TAPAS

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon.....	500/pc
パルミジャーノレジャーノとベーコンで巻いたデーツのロースト	
Manchego with membrillo and pumpkin seeds.....	500/pc
マンチェゴ とカリンジヤム、パンプキンシード	
Yellowtail carpaccio with shaved togarashi and yuzu dressing.....	1,900
ブリのカルパッチョ、青唐辛子と柚子ドレッシング	
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham.....	2,100
フレッシュブラータチーズとハモンセラノ、季節のフルーツ	
Sauteed chicken liver and lotus root with pomegranate molasses.....	1,600
鶏の白レバーとレンコンのソテー、ザクロソース	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,500
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Roasted calamari stuffed with prosciutto,panko and herbs.....	1,600
プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,680
シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”	
Spiced lamb meat pie with currants and pine nuts.....	1,600
ラム肉とカラントのスパイシーミートパイ	
Fava bean falafel " Tamiya " with tzatziki.....	1,300
蚕豆とコリアンダーのファラフェル “ターメイヤ”、タジキソース	
Creamy bacalao, potato and spinach gratin.....	1,700
バカラオとほうれん草、ポテトのグラタン	
Sauteed Brussel sprout with pine nuts and anchovy.....	1,680
芽キャベツのガーリックアンチョビソテー	
Moorish grilled beef brochette.....	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
Zucchini and feta cheese Fritter.....	1,600
ズッキーニとフェタチーズのフリッター	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....	980
ブラバ風スパイシーポテト	

## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine.....	2,800
本日のシーフードタジン	3-4 per 5,000
Chicken tagine with preserved lemons and green olives.....	2,800
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 5,000
Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous.....	2,800
“ラムタジン” プルーン、ハチミツ、オレンジゼスト	3-4 per 5,000

## SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto.....	3,500
魚介のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes.....	2,800
and Nicoise olives	
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled swordfish steak with puttanesca sauce.....	2,900
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、プッタネスカソース	
Grilled seasonal fish with roasted tomatoes, coriander butter and zatar.....	3,200
季節の鮮魚のグリル、ザータースライスとコリアンダーバター	

## MEATS

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary.....	3,600
アンチョビとローズマリーでマリネした骨付き仔羊のグリル	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....	2,800
ポルトガル風スパイスシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Pan roast Kinka pork loin saltimbocca with confit potatoes.....	2,900
金華豚のサルティンボッカとポテトのコンフィ	
Grilled sirloin tagliata style with harissa butter and rucula.....	4,500
国産牛サーロインのタリアータ、ハリサバターとルッコラ	

## GRAINS AND MACCHERONI

Linguine with snow crab and cavolo nero in garlic oil.....	2,400
ズワイガニとカーボロネロ、ガーリックオイルのリングイネ	
Pappardelle with ragu bolognese and parmesan cheese.....	2,500
国産牛ボロネーゼのパッパルデッレ	
Porcini ravioli with shimeji and hiratake mushrooms in cream sauce.....	2,500
大黒シメジとヒラタケ、ポルチーニのラビオリ、クリームソース	