

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

Snapper carpaccio with pink radish and preserved lemon dressing
真鯛のカルパッチョ、プリザーブドレモンのドレッシング

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 shrimp with farro and maitake risotto
海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

MEAT

Grilled sirloin tagliata style
with rosemary oil and red endive arugula mix
国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル

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”
- ・ Fava bean dip with fried onions and fresh coriander
そら豆とコリアンダーのディップ
- ・ Chickpea hummus
ひよこ豆のディップ “ハムス”

CHEESE

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

以下のチーズよりお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 タレージョ / 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 olives1,800
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 orange, almond, fennel and honey lemon dressing.....1,800
オレンジ、フェネル、ケールのサラダ ハニーレモンドレッシング

Sicilian style caponata with mozzallera bocconcini.....1,500
フレッシュモッツァレラチーズとシシリアンカポナータ

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
- Snapper carpaccio with pink radish and preserved lemon dressing.....1,900
真鯛のカルパッチョ、プリザーブドレモンのドレッシング
- 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
- House made sardine boquerones with frisee, piquillo.....1,500
イワシの自家製マリネ”ボケロネス”
- 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”
- Sautéed polpo and potatoes with garlic.....1,680
タコとポテトのガーリックハーブソテー
- Steamed clams Alentejana with Iberico pork loin and potatoes1,980
イベリコ豚とハマグリのアレンテージョ
- 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
- Crispy fritto misto with shrimp, whitebait and calamari, garlic lemon aioli.....1,900
魚介のフリットミスト ガーリックレモンアイオリ
- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....980
ブラバ風スパイシーポテト

BROCHETTE

- Moorish grilled beef brochette1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュエット
- Grilled harissa marinated chicken brochette.....1,500
ハリサでマリネしたチキンのプロシュエット
- Grilled oyster mushrooms brochette with coriander yogurt sauce and sumac.....1,400
ヒラタケのプロシュエット スマックとコリアンダーヨーグルトソース

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
ブリザーブドレモンとオリーブのチキータジン	3-4 per 5,000
Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger.....	2,800
オクラとトマトのラムタジン	3-4 per 5,000

SEAFOOD

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto.....	3,500
海老のロースト、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 marinated white bean salad.....	2,900
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、白いんげん豆のサラダ	
Grilled or pan roasted seasonal fish with chermoula sauce and vegetables.....	2,900
季節の鮮魚のロースト、チャムーラソースとグリルベジタブル	

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グリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes.....	2,900
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルバチカ	
Grilled sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix.....	4,500
国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaghettini and mussels Tarantina style with garlic,.....	2,300
chili and tomatoes	
ムール貝とトマトのスパゲティーニ " タランティーナ "、 ガーリックチリソース	
Lumaconi with shrimp, semi-dried tomatoes.....	2,400
and seasonal vegetables in creamy garlic sauce	
シュリンプと季節野菜のルマコーニ、 ライトクリームソース	
Fettuccine with grilled Daisen chicken, manganji peppers,.....	2,400
Parmesan and lemon butter	
大山鶏と万願寺唐辛子のフェットチーネ、 レモンバターソース	