

CICADA TASTING COURSE

Flat bread

フラットブレッド

Extra virgin olive oil

エクストラバージンオリーブオイル

TODAY'S TAPAS AND MEZZE PLATE

メッツェプレート

Chickpea hummus with grilled flat bread

ひよこ豆のディップ “ハムス”

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

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon

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

Today's tapas

本日のタパス

SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish from the following page.

次のページのお魚料理、お肉料理よりおひとつお選び下さい。

TODAY'S DESSERT OR TODAY'S CHEESE PLATE

本日のデザートまたは 本日のチーズ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

5,980

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

Roasted snapper with rosemary roasted potatoes, Nicoise olive
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
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

Today's fish tagine with cous cous
本日のシーフードタジン

MEAT

Grilled frango chicken ,spicy Portuguese style
ポルトガル風スパイシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary
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

Pan roast Kinka pork loin saltimbocca with confit potatoes
金華豚のサルティンボッカとポテトのコンフィ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives
served with cous cous
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ

Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous
“ラムタジン” プルーン、ハチミツ、オレンジゼスト

SIDES

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

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	
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)	

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,280
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
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ーノ、季節のフルーツ	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,500
モロッコ風スパイスクラブケーキ	
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スソテー “ビルビル”	
Moorish grilled beef brochette.....	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
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	
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	
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	
Flat bread basket.....	500
フラットブレッドバスケット	

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



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 and Nicoise olives 2,800
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

MEAT

- 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 rucola..... 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

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

- Today's fish tagine 2,800
本日のシーフードタジン
- 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
- 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

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 wagyu bolognese and parmesan cheese..... 2,500
国産牛ボロネーゼのパッパルデッレ

SIDE

- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce 980
ブラバ風スパイシーポテト
- 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

全てのメニューは税込み金額になっております。
All menu prices include sales tax.