

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”

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

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 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

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 marinated white bean salad
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

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

Grilled Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives
served with cous cous
ブリザーブドレモンとオリーブのチキータジン

Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger
オクラとトマトのラムタジン

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”	
Snapper carpaccio with pink radish and preserved lemon dressing.....	1,900
真鯛のカルパッチョ、ブ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ーノ、季節のフルーツ	
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	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,500
モロッコ風スパイスークラブケーキ	
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スソース “ピルピル”	
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	
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 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 and Nicoise olives2,800
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 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

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 style2,800
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”
- 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パチカ
- 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

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

- Today's fish tagine2,800
本日のシーフードタジン
- Chicken tagine with preserved lemons and green olives2,800
プリザーブドレモンとオリーブのチキンタジン
- 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

GRAINS AND MACCHERONI

- 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

SIDE

- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce980
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 lemon680
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.