

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 shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette

マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crisp 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

4,900

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto
ホタテのロースト、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 white bean, tomato and olive salad
メカジキのグリルと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 confit,
roasted tomatoes and potatoes
イベリコ豚のグリル、ローストトマトとガーリックコンフィ

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 tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger
served with cous cous
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー

SIDES

Fresh coriander with EVOO and lemon820
フレッシュコリアンダー

Fresh rucola with EVOO and lemon820
フレッシュルッコラ

HAM AND SALUMI

| | |
|--|-------|
| Jamon serrano, Spain (40g)..... | 980 |
| ハモン・セラーノ | |
| Prosciutto di San Daniele, Italy (40g)..... | 980 |
| プロシュート・デイ・サン・ダニエレ | |
| Jamon Iberico bellota, Spain (40g)..... | 2,000 |
| ハモン・イベリコ・ベジョータ | |
| Italian salumi plate (Coppa, Salami finocchiona, Roma salami)..... | 1,800 |
| 3種イタリアンサラミのプレート (コッパ、フィノッキオーナ、ローマサラミ) | |

TAPAS

| | |
|---|-------|
| Chickpea hummus with grilled flat bread..... | 1,000 |
| ひよこ豆のディップ “ハムス” | |
| Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette..... | 1,500 |
| マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット | |
| Pan-fried halloumi cheese saganaki style with lemon and orange marmalade | 1,500 |
| ハロウミチーズのサガナキ、オレンジハニーマーマレード | |
| Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style..... | 1,600 |
| シュリンプのスパイシーソテー “ビルビル” | |
| Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs..... | 1,300 |
| 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..... | 1,300 |
| モロッコ風スパイシークラブケーキ | |
| Moorish grilled beef brochette..... | 1,580 |
| ムーア風牛ハラミのプロシュット | |
| Zucchini and feta cheese fritter..... | 1,400 |
| ズッキーニとフェタチーズのフリッター | |
| Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa..... | 1,400 |
| グリーンアスパラガスのグリル、セミドライトマトとヘーゼルナッツのサルサ | |
| Greek horiatiki salad with feta, tomato and Kalamata olives | 1,600 |
| 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 | |

・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.

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

- Today's fish tagine 2,400
本日のシーフードタジン
- Chicken tagine with preserved lemons and green olives 2,400
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ
- Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger 2,400
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー

SEAFOOD

- Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto 2,900
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット
- Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes and Nicoise olives 2,400
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 white bean, tomato and olive salad 2,400
メカジキのグリルと白いんげん豆のサラダ

MEAT

- Grilled lamb chops with anchovy and rosemary 2,900
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 2,400
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 confit, roasted tomatoes and potatoes 2,600
イベリコ豚のグリル ローストトマトとガーリックコンフィ
- Grilled beef sirloin with tarragon pesto and seasonal vegetables 2,900
サーロインのタリアータ、エストラゴンソース

SIDE

- Fresh rucola with EVOO and lemon 820
フレッシュルッコラ
- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce 840
ブラバ風スパイシーポテト

GRAINS AND MACCHERONI

- Spaccatelle with polpo, garlic, fava edamame and bottarga 1,800
タコ、枝豆、カラスミのスパカテッレ
- Linguinette with langostines, garlic, white wine and tomatoes 2,400
手長海老のトマトソース、リングイネ