

## WEEKEND LUNCH COURSE

Mixed tapas plate with mojama,  
roasted onion dip,  
roasted zucchini, and chicken brochettes

マグロの塩漬け "モハマ"

ローストしたオニオンとマスカルポーネのディップ  
セミドライトマト、プロシュート、モッツァレラを  
詰めたズッキーニのロースト  
プロシュートを巻いたチキンのプロシュート

Please choose from today's meat selection  
OR  
Roasted snapper with clams and vegetables

本日のお肉料理

または

真鯛のロースト、アサリと野菜のナージュ

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

**4,800**

## HAM AND SALUMI

Jamon Iberico bellota (Full 60g / Half 30g).....	Full 2,900 / Half 1,450
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Jamon serrano (Full 60g / Half 30g).....	Full 1,800 / Half 900
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele (Full 60g / Half 30g).....	Full 1,900 / Half 950
プロシュート・デイ・サン・ダニエレ	
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.....	1,200
ひよこ豆のディップ "ハムス"	
House made Hokkaido venison terrine.....	1,450
エゾジカのバテ	
Mushrooms sauteed with chorizo.....	1,550
マッシュルームと Chorizo のソテー	
Crispy whitebait with garlic aioli sauce.....	1,500
ワカサギのフリット、レモンアイオリ	
Spicy albondigas in tomato and almond sauce.....	1,200
スペイン風ミートボール "アルボンディガス" アーモンドトマトソース	
Sautéed shrimp with garlic and chili.....	1,550
シュリンプのスパイシーソテー "ピルピル"	
Roasted calamari stuffed with prosciutto.....	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	
Spicy Moroccan crab cakes.....	1,650
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Grilled fresh Parma sausage with green lentils and spinach.....	1,550
パルマ産ソーセージのロースト、グリーンレンティユ	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....	1,300
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	
Sauteed duck liver and bacon salad with eringi mushrooms and sherry vinaigrette...1,600	
鴨レバーとベーコンのサラダ、シェリービネガードレッシング	
Greek hpriatiki salad with feta 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.....	350
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.

## SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,400
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Pan fried Spanish mackerel with white bean, spinach and shiitake ragout.....	2,200
サワラのロースト、白インゲン豆のラゲースソース	
Roasted snapper with potatoes, olives and rosemary .....	2,000
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Today's fish tagine with cous cous.....	2,200
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,100

## MEAT

Roast lamb chops with anchovy and rosemary.....	2,800
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 U.S. choice rib eye steak with semi-dried tomato.....	2,200
and kalamata olive tapenade	
U.S産リブアイステーキ、セミドライトマトとカラマタオリーブのタップナード	
Grilled pork loin with membrillo glaze and celiac puree .....	2,200
もち豚のグリル、メンブリージョグレースソース、根セロリのピューレ	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....	2,100
ポルトガル風スパイスグリルチキン“フランゴ”	
Lamb tagine with tomato and Moroccan green beans .....	2,200
モロッコインゲンと赤パプリカのラムタジン	3-4 per 4,100
Chicken tagine with vegetables and garbanzo.....	2,200
ズッキーニ、ガルバンゾー、オクラのチキータジン	3-4 per 4,100

## SIDE

Rucola salad.....	700
フレッシュルッコラ	
Patatas brava spicy potatoes.....	700
ブラバ風スパイスポテト	

## GRAINS AND MACCHERONI

Valencia style paella with rabbit, chicken, peppers and saffron rice .....	3,800
うさぎとチキンのバレンシアスタイルパエリア	
Spaghettini pescatore with lobster, clams, scallops and calamari.....	2,800
ロブスター、アサリ、ホタテ、カラマリのベスカトーレ、スパゲティーニ	
Vesuvio pasta with shrimp, pancetta, smokey semi-dried tomatoes and basil.....	1,600
シュリンプ、パンチェッタ、スモーキードライトマトのベスビオパスタ	
Potato gnocchi with spinach puree, crispy prosciutto and Parmesan .....	1,500
スピナッチクリームとクリスピースベックのニョッキ	