

HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,100
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	1,200
プロシュート・ディ・サン・ダニエレ	
Culatello di Zibello, Italy (40g).....	1,600
クラテッロ・ディ・ジベッロ	
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	
Italian salumi plate (Coppa, Salami finocchiona, Roma salami).....	1,900
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)	

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	250
好きなオリーブオイルをお選びください	

- ・ Calivirgin, California
カリヴァージン (カリフォルニア)
- ・ Morinaelea manaki, Greece
モリアエレア (ギリシャ)
- ・ Levante fruttato dop, puglia, Italy
レバンテ (イタリア)
- ・ Zejd organic, unfiltered, Lebanon
ザージェッド (レバノン)
- ・ Canena, Spain
カネナ (スペイン)

・全てのメニューは税込み金額となっております。・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.

DIPS AND MEZZE

Chickpea hummus with grilled flat bread.....1,200

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.....1,200

3種.....1,800

・ 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”

・ Chickpea hummus

ひよこ豆のディップ “ハムス”

CHEESE

1 CHEESE 900

3 CHEESE 2,400

5 CHEESE 3,200

・ **Goat** Chèvre シェーブル／ Chabichou シャビシュー

・ **Sheep** Manchego マンチェゴ／ Fleur du Maquis フルール・デュ・マキ

・ **Cow** San simon サン・シモン／ Taleggio タレggio

・ **Blue** Fourme d'Ambert フルム・ダンペール

・ 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。

VEGETABLES

Celeriac and orange salad with chevre, endive, radicchio,.....1,600

pecans and sumac in lemon honey dressing

オレンジ、セロリアック、シェーブルチーズのサラダ、ハニードレッシング

Greek horiatiki salad with feta, tomato and kalamata olives1,600

フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Spice baked eggplant with quinoa, almonds, pomegranate and yogurt sauce.....1,400

ナスのスパイスオーブン焼き、クinoaとキヌアのヨーグルトソース

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

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

Italian burrata with ripe seasonal tomatoes and basil oil.....1,600
ブラータチーズとカラートマトのカプレーゼ、バジルオイル

Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing1,600
カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャー Dressing

Baked mortadella wrapped provolone cheese with tomato sauce.....1,500
モルタデッラとプロボローネチーズのオープン焼き、
スパイシートマトソース

Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....1,400
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

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 “ピルピル”

Bacalao croquette with piquillo sauce.....1,400
バカラオとポテトのクロケット、ピキージョソース

Saffron arancini filled with ragout Bolognese.....1,300
サフラン、ボロネーゼのアランチャーニ

Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki.....1,200
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース

Moorish grilled beef brochette.....1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュート

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

Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....900
ブラバ風スパイシーポテト

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine	2,480
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,480
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,480
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 4,480
Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger.....	2,480
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	3-4 per 4,480

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 Moroccan spice marinated swordfish steak with ratatouille.....	2,500
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ	
Grilled rare tuna steak with Kalamata olive tapenade and eggplant.....	2,700
マグロのレアステーキ、ナスのグリルとタプナードソース	

MEATS

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スシーグルルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled L-born pork with tomato salsa and preserved lemon.....	2,700
L ボーンポークのグリル、プレザーブドレモン、トマト、ケイパーのサルサ	
Grilled rib eye steak with romesco sauce and lemon.....	3,400
リブアイステーキ、ロメスコソース	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaghettini with fresh Japanese togarashi peppers,.....	1,800
prosciutto and Parmesan cheese	
甘長唐辛子、ペパロニ、プロシュートのスパゲティーニ	
Fregola with shrimp, garlic, snap peas and fresh tomatoes.....	1,900
海老、スナップエンドウ、フレッシュトマトのフレゴーラ	
Linguinette with fresh clams, white asparagus,.....	2,100
semi-dried tomatoes and basil pest	
ハマグリ、ホワイトアスパラガス、バジルペーストのリングイネ	