

HAM AND SALUMI

Jamon Iberico bellota (60g).....	2,900
ハモン・イベリコ・ペジョータ	
Culatello di Zibello (60g).....	2,600
クラテッロ・ディ・ジベッロ	
Jamon serrano (60g).....	1,800
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele (60g).....	1,900
プロシュート・ディ・サン・ダニエレ	
Chorizo Iberico (50g).....	1,700
イベリコ・チョリソー	
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)	

CHEESE PLATES

Fresh buffalo mozzarella with prosciutto and seasonal fruits	1,600
水牛のモッツァレラ、プロシュート、季節のフルーツ	
Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crisp bacon	1,200
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	1,200
マンチェゴ とカリンジャム、パンプキンシード	

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.	1,200
ディップ盛り合わせ—お好きなディップを2種お選びください	
・ 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"	
・ Roasted carrot puree dip with yogurt and fresh mint	
ヨーグルト、ミント、人参のディップ	
・ Creamy feta and yogurt dip with toasted walnuts	
クルミとフェタチーズのディップ	
・ Chickpea hummus	
ひよこ豆のディップ "ハムス"	

・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380円頂戴しております。
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥380 per person.

TAPAS

Maguro tuna carpaccio with blood orange dressing and herb salad1,500
マグロのカルパッチョとフレッシュハーブ、
ブラッドオレンジドレッシング

Roasted broccoli and cauliflower with halloumi, walnuts,1,300
green lentils and herbs
ローストしたハロウミチーズ、ブロッコリー、カリフラワー

Swordfish escabeche with pickled vegetables and shaved fennel.....1,400
メカジキのエスカベッシュ

Moroccan shakshuka style baked eggs with spicy tomato cumin sauce .1,200
ベイクドエッグ "シャクシューカ" スパイシートマトソース

Spicy Turkish lamb pizza lahmacun with tomato sauce, red onion1,200
and coriander
"ラフマジュン" ラム、オニオン、コリアンダー

Baked sardine stuffed with seasoned rice, currants,1,500
almonds and coriander
カラント、アーモンド、コリアンダーを詰めたベイクドサーディン

Roasted calamari stuffed with prosciutto.....1,200
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.....1,200
モロッコ風スパイシークラブケーキ

Sautéed shrimp with garlic and chili.....1,500
シュリンプのスパイシーソテー "ピルピル"

Crispy lamb kibbeh with tzatziki sauce.....1,200
カダイフ巻きラムキベ、タジキソース

Fresh seasonal seafood frito with lemon and garlic aioli1,450
季節魚介のフリット レモンとガーリックアイオリ

Moorish grilled beef brochette1,500
ムーア風牛ハラミのプロシュート

Herbed chicken kefta with beet and yogurt sauce1,200
チキンケフト、ビーツとヨーグルトのソース

Greek horiatiki salad with feta and kalamata olives1,600
フエタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Baby spinach and chevre with crisp jamon and hazelnuts1,600
シュエブルチーズ、クリスピーハモンセラノのベビースピナッチサラダ

VEGETABLES

Sweet fruit tomatoes with wild arugula and vinaigrette.....	1,400
フルーツトマトとセルパチカ	
Chilled green beans and potato salad with kalamata olives and pine nuts ...	1,100
インゲンとポテトのサラダ カラマタオリーブ、松の実、バジルペースト	
Fresh spinach sautéed with currants and pine nuts.....	1,300
カラントと松の実が入ったほうれん草のソテー	
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	

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,800
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Today's fresh fish, ask your server	Market
本日入荷の鮮魚	
Spicy grilled Moroccan shrimp with veggie couscous,	2,500
tahini sauce and pomegranate seeds	
スパイスでマリネしたシュリンプのグリル、ハーブのタブレ タヒニソース	
Grilled swordfish plaki style with tomato and olive sauce.....	2,400
メカジキのグリル プラキスタイル	
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

MEATS

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 L-bone pork chop with preserved lemon, tomato and caper salad.	2,400
骨付き和豚もちぶたロースのグリル プリザーブドレモン、トマト、ケッパー	
Spicy Harissa marinated and roasted half chicken	2,400
ハリサでマリネしたスパイシーチキンのロースト	
Grilled sirloin steak with watercress, endive and semi-dried tomato salad.....	2,600
サーロインのグリル クレソン、エンダイブ、セミドライトマトのサラダ	
Lamb tagine with apricots, honey and ginger, cous cous on side	2,200
"ラムタジン" アプリコット、ハニー、ジンジャー	3-4 per 4,100
Chicken tagine with fresh roasted fennel and preserved lemons,	2,200
cous cous on side	
"チキンタジン" フェネルとレモン	3-4 per 4,100

SIDES

Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon.....	800
フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ	
Rucola salad.....	700
フレッシュルッコラ	
Patatas brava spicy potatoes.....	700
ブラバ風スパイシーポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Gnochetti pasta with lamb and white wine, green beans,1,500
smoked tomatoes and pecorino

ラム、モロッコインゲン、セミドライトマトのニョケッティ

Linguine with crushed green olives, herbs, toasted panko,1,400
lemon zest, capers and parmesan

グリーンオリーブ、ケッパー、アンチョビのリングイネ

Strozzapreti with pesto trapanese, semi dried tomato, garlic,1,600
basil and almonds

セミドライトマト、バジル、アーモンドのトラパネーゼ

ストロツァプレティ

Conchiglie with octopus and tomato ragu sauce and fresh dill1,500

タコのラグーソース コンキリエ

CHEESE

1 CHEESE 900

3 CHEESE 2,000

5 CHEESE 2,800

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

・ **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 タレツジョ

・ **Blue** Fourme d'Ambert フルム・ダンバール / Valdeon ヴァルデオ

・ 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。

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Choice of one olive oil 200

お好きなオリーブオイルをお選びください

・ Bariani green, unfiltered, California
バリアーニ "グリーン" (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)

・ Cortijo de suerte alta, Spain
コルテージョ (スペイン)