

HAM AND SALUMI

Jamon Iberico bellota (60g).....	2,900
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Culatello di Zibello (60g).....	2,600
クラテッロ・デイ・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・デイ・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

Shaved raspadura cheese with prosciutto grissini	1,000
ラスパドゥーラとプロシュートを巻いたグリッシーニ	
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 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	
・ Roasted beet and aromatic spice puree	
ローストビーツのディップ	
・ 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

- Carrot and herb croquettes with lemon yogurt sauce 1,200
キャロット、アブリコットのクロケット レモンヨーグルトソース
- Fresh kanpachi carpaccio 1,500
with green olive tapenade and radish salad
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタプナード、
ラディッシュサラダ
- Steamed Mont Saint Michel mussels 1,600
with braised white beans and fennel
モンサンミッシェル産ムール貝、白インゲン豆、
フェネルの白ワイン蒸し
- Sautéed white mushroom and portobello 1,150
with chorizo, garlic and thyme
マッシュルーム、ポルタベラ、チョリソのガーリックソテー
- Sautéed halloumi with shaved fennel toasted almonds 1,500
and orange glaze
ハロウミチーズのソテー、オレンジグレイズ、フェネル、アーモンド
- Spicy lamb and spinach empanadas 1,200
ラムとスピナッチのエンパナーダ
- Grilled house made lamb merguez sausage 1,200
with spicy tomato sauce and coriander
自家製ラムソーセージ "メルゲーズ" のグリル スパイシートマトソース
- Moorish grilled beef brochette 1,500
ムーア風牛ハラミのプロシュエット
- Herbed chicken kefta with beet and yogurt sauce 1,200
チキンケフト、ビーツとヨーグルトのソース
- 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"
- Fresh seasonal seafood frito with lemon and garlic aioli 1,450
季節魚介のフリット レモンとガーリックアイオリ
- Greek horiatiki 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
- Baby spinach and chevre with crisp jamon and hazelnuts 1,600
シェーブブルチーズ、クリスピーハモンセラノーのベブリースピナッチサラダ

VEGETABLES

Chermoula roasted eggplant with bulgur, sultans, preserved lemon and yogurt ...	1,400
ローストしたナス、チャムーラ、ブルガーサラダ	
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	
Roasted butternut squash and red onions with tahini and za'atar	1,100
ローストしたバターナッツスカッシュとレッドオニオン タヒニソースとザータースライス	

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
本日の鮮魚	
Grilled jumbo shrimp in tomato, garbanzo and olive sauce with harissa cream ..	2,300
ジャンボシュリンプのグリル ガルバンゾー、オリーブのトマトソースと ハリサクリーム	
Marinated and grilled swordfish with spicy eggplant and tomato salad	2,000
ハーブでマリネしたメカジキのグリル ナスとトマトのスパイスソース	
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

Grilled 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	
Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage	2,400
with garlic confit and roasted tomato 和豚もちぶたロースのサルティンボッカ	
Chicken Diavolo marinated in chile and mustard, breaded and pan fried	2,200
チキン ディアボロ	
Grilled beef sirloin tagliata style with shallot and herb sauce, spicy greens ..	2,600
サーロインのタリアータ エシャロットヴィネガーソース	
Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous	2,300
"ラムタジン" プルーン、ハニー、オレンジゼスト	3-4 per 4,300
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,200
cous cous on side "チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ	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
ブラバ風スパイスポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Bucatini with anchovy, currants, chili, almonds and garlic bread crumbs1,400
サーディン、カラント、アーモンドのブカティーニ

Braised duck ragout with semolina gnocchi and Parmesan cheese1,500
鴨のラグー セモリナニョッキ

Fresh tagliatelle with porcini cream sauce and Parmesan1,500
ポルチーニクリームのアリアテッレ

Vesuvius pasta with shrimp and spicy tomato sauce1,800
シュリンプ、パンチェッタ、スパイシートマトソースのベスビオ

CHEESE

1 CHEESE 900

3 CHEESE 2,000

5 CHEESE 2,800

- ・ **Goat** Chèvre シェーブル / Chabichou シャビシュエ
 - ・ **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 タレッジオ
 - ・ **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)