

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ップナード、 ラディッシュサラダ | |
| Sautéed white mushroom and portobello | 1,250 |
| 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 |
| プロシエッ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ーノのベビ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シーロースト | |
| 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)