

## 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

Apricot compote and fresh ricotta crostini .....	900
アプリコットとリコッタチーズのクロスティーニ	
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 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	
・ Cicada tarako and potato taramasalata with Kalamata olives	
タラコ、ギリシャヨーグルト、ポテトのディップ "タラマサラ - タ"	
・ 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になっております。・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

- Boquerones and fresh tomatoes, micro basil, garlic lemon panko ..... 1,200  
イワシのマリネ "ボケロネス エン ビナグレ" トマトとパジル
- Sea bass carpaccio crudo with spring veggies, mint and dill ..... 1,400  
スズキのカルパッチョ パプリカ、ズッキーニ、  
トマトのラヴィゴットソース
- Octopus and potatoes sauteed with garlic, chili and cumin ..... 1,400  
水タコとポテトのソテー ガーリック、クミン、フレッシュコリアンダー
- Spicy lamb and pine nut b'stilla with yogurt sauce and mint ..... 1,200  
ラム、パプリカ、松の実の "バスティラ" ヨーグルトソース
- Grilled pancetta wrapped quail with pine nuts, lemon and herbs ..... 1,500  
パンチェッタを巻いたウズラのロースト 松の実とオレンジゼスト
- Carrot and herb croquettes with lemon yogurt sauce ..... 1,200  
キャロット、アプリコットのクロケット レモンヨーグルトソース
- 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
- Chicken and saffron kefta kebab with spicy tomato salsa ..... 1,200  
チキンケフト、スパイシートマトサルサ
- Roasted calamari stuffed with prosciutto ..... 1,200  
プロシュ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
- Kale salad with dried apricots and cashews in a ginger dressing ..... 1,500  
ケール、アプリコット、カシューナッツのサラダ ジンジャー Dressing

## 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	
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	

## 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	
Roasted snapper with rosemary roasted potatoes	2,200
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled harissa marinated shrimp, roasted Jerusalem artichokes	2,300
ハリサでマリネしたジャンボシュリンプのグリルと菊芋のロースト	
Grilled swordfish steak with caponata and basil puree	2,200
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、カボナータとバジルペースト	
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 with garlic confit and roasted tomato	2,400
和豚もちぶたロースのサルティンボッカ	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	2,200
ポルトガル風スパイスグリルチキン "フランゴ ポルトゲーズ"	
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 fried eggplant, onions, tomatoes, coriander	2,200
"ラムタジン" ナス、トマト、コリアンダー	3-4 per 4,200
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

Fusilli with pork sausage, broccoli, garlic, herbs and white wine .....	1,500
サルシッチャ、ブロッコリー、ペコリーノのフジッリ	
Casarecce with tuna and tomato ragu. mint and orange zest .....	1,500
ツナ、フェンネルのトマトラゲー カサレッチェ	
Fresh fettuccine with mascarpone, artichokes, pancetta, hazelnuts .....	1,500
パンチェッタ、アーティチョーク、マスカルポーネのフェットチーネ	
Vesuvius pasta with shrimp and spicy tomato sauce .....	1,800
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ピオ	

## CHEESE

1 CHEESE .....	900
3 CHEESE .....	2,000
5 CHEESE .....	2,800

- ・ **Goat** Chèvre シェーブル / Chabichou シャビシユー
  - ・ **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)