

## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	900
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	900
プロシュート・デイ・サン・ダニエレ	
Culatello di Zibello, Italy (40g).....	1,600
クラテッロ・デイ・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).....	900
イベリコ・チョリソ	
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)	

### EXTRA

Fresh coriander with O-Med, EVOO and lemon.....	800
フレッシュコリアンダー、レモン、オーメッド	
Fresh rucola with O-Med, EVOO and lemon.....	800
フレッシュルッコラ、レモン、オーメッド	

## EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Choice of one olive oil .....	200
-------------------------------	-----

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  
ザージェット (レバノン)
- ・ O-Med, Spain  
オーメッド (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380円頂戴しております。  
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥380 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. .... 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 "タラマサラータ"
- Chickpea hummus  
ひよこ豆のディップ "ハムス"

## CHEESE

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

- **Goat** Chèvre シェーブル / Chabichou シャビシユール
- **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・ダンベール / Valdeon ヴェアルデオン

· 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

Greek horiatiki salad with feta, Tomato 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 ジンジャードレッシング

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

## TAPAS

Fresh ricotta and apricot compote crostini.....	300/pc
アプリコットとトリコッタチーズのクロスティニー	
Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crisp 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	
Patatas brava, fried potatoes with spicy sauce.....	700
ブラバ風スパイシーポテト	
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" トマトとバジル	
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	
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	
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	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	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 with coriander and cumin sauce.....	1,200
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.....	1,500
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	
Spicy lamb and pine nut pie, b'stilla style 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	
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ット	
Chicken and saffron kefta kebab with spicy tomato salsa.....	1,200
チキンケフトアのプロシュット、スパイシートマトサルサ	

## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine.....	2,200
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,200
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
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 4,200

## 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 and Nicoise olives.....	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、カポナータとバジルペースト	

## 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	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....	2,200
ポルトガル風スパイスシーグリルチキン "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	

## GRAINS AND MACCHERONI

Fusilli with pork sausage, broccoli, garlic, herbs and white wine.....	1,600
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.....	1,600
ツナ、フェンネルのトマトラグー カサレッツェ	
Fresh fettuccine with mascarpone, artichokes, pancetta, hazelnuts.....	1,600
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.....	2,000
シュリンプ、パンチェッタ、スパイストマトソースのベスピオ	