

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
ザージェッド (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400円頂戴しております。
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥400 per person.

DIPS AND MEZZE

Chickpea hummus with grilled flat bread 950
ひよこ豆のディップ "ハムス"

Dip plate— Please choose 2 dips

ディップ盛り合わせ— 2種 お好きなディップをお選びください 1,000
3種 1,500

- 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"
- 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
- **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

· 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 kohlrabi, raisins, walnuts and radish with honey dressing 1,400
ケール、コールラビ、クルミのサラダ、ハニードレッシング

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 burrata cheese with Prosciutto di San Daniele.....	950
フレッシュブライータチーズとプロシュート	
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	
Roasted tomato, mozzarella and garlic caprese with micro basil.....	1,500
ローストトマト、モッツアレラ、ガーリックのホットカプレーゼ	
Hamachi yellowtail tuna crudo with shaved fennel and saffron lemon dressing	1,400
ハマチのクルド、フェネル、サフランレモンドレッシング	
Lobster arancini with mozzarella cheese and tomato sauce.....	1,200
ロブスター、モッツアレラのアランチーニ	
Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....	1,200
マッシュルームとチョリソのガーリックソテー	
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	
Mousakka with eggplant, spicy beef and bechamel.....	1,600
ナス、スパイシービーフの "ムサカ"	
Grilled house made lamb merguez sausage..... with spicy tomato sauce and coriander	1,200
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	
Grilled chorizo wrapped shrimp and swordfish brochettes with paprika.....	1,500
チョリソで巻いたシュリンプとメカジキのプロシェット	
Moorish grilled beef brochette.....	1,500
ムーア風牛ハラミのプロシェット	

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 kefta tagine with eggs, tomatoes and coriander.....	2,200
"ラムケフタタジン" 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, moroccan spiced swordfish steak.....	2,300
with roasted cauliflower and pomegranate	
モロッカンスライスでマリネしたメカジキのグリル、 ローストカリフラワーとザクロ	
Grilled Tasmanian salmon filet with white bean ragu and clams.....	2,300
タスマニア産サーモンのグリル、白インゲンとハマグリof ラグー	

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	
Homemade porchetta with roasted mini tomatos and arugula.....	2,400
自家製ボルケッタ、ローストトマトとルッコラ	
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

Farfalle with creamy portobello and awabi take mushroom sauce, pine nuts.....	2,000
ポルタベラ、アワビ茸、マッシュルームクリームソースのファルファッレ	
Spaghetti with bottarga, cavolo nero and fresh tomato sauce.....	1,800
ボツタガ、カーボロネロ、フレッシュトマトソースのスパゲティーニ	
Baked gnocchi Roma style with pork sausage tomato sauce,	1,600
mozzarella and Parmesan	
ポークソーセージ、モッツアレラ、トマトソースのローマニョッキ	