

## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	980
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	980
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).....	980
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.....	820
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.....	820
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 .....	250
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500円頂戴しております。  
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥500 per person.

## DIPS AND MEZZE

Chickpea hummus with grilled flat bread ..... 1,000  
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 ..... 2,400

5 CHEESE ..... 3,200

- **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

· 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

Roasted carrots and bacon salad with spicy greens and onion dressing ..... 1,600  
ローストした人参とベーコンのサラダ、マスタードドレッシング

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

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy 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 bravas, fried potatoes with spicy sauce.....	840
ブラバ風スパイシーポテト	
Kanpachi carpaccio with roasted beets and yuzu dressing.....	1,500
カンパチのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング	
Porcini mushroom arancini stuffed with mozzarella cheese.....	1,200
ボルチーニとモッツァレラチーズのアランチャーニ	
Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki.....	1,200
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース	
Spicy albondigas in tomato and almond sauce.....	1,250
アルボンディガス、アーモンドトマトソース	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,300
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.....	1,300
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Roasted cauliflower steak with walnuts, pomegranate,.....	1,400
sherry vinaigrette and dukkha spice	
カリフラワーステーキ、クルミとデュッカスパイス、シェリービネグレット	
Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....	1,400
マッシュルームとチョリソーのガーリックソテー	
Octopus and potatoes with paprika dolce, coriander and.....	1,500
extra virgin olive oil	
タコとポテトのガリシアスタイル	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,600
シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”	
Braised beef ragout with roasted cauliflower puree gratin.....	1,550
スパイシービーフとカリフラワーのムサカ	
Moorish grilled beef brochette.....	1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	

## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine.....	2,400
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,400
Chicken tagine with preserved lemons and green olives.....	2,400
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 4,400
Lamb tagine with dates, sweet potato, orange zest and coriander.....	2,400
“ラムタジン” さつまいも、デーツ	3-4 per 4,400

## SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,900
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.....	2,400
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled herb marinated swordfish steak with pink lentil ragout.....	2,400
メカジキのグリルとピンクレンズ豆のラゲ	
Pan roasted codfish filet with clams steamed in green sauce and pancetta.....	2,600
鱈のロースト、パンチェッタとアサリのグリーンソース	

## MEATS

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary.....	2,900
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	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....	2,400
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”	
Braised Iberico pork shoulder with white beans and kale ragout.....	2,600
イベリコ豚のブレゼ、白いんげん豆とケール	
Grilled beef sirloin tagliata style with Pedro Ximenez glaze,.....	2,900
wild arugula and Parmesan	
サーロインのタリアータ、ペドロヒメネスソース	

## GRAINS AND MACCHERONI

Fregola with steamed mussels and diced turnips in tomato saffron broth.....	1,800
ムール貝、カブ、トマトサフランソースのフレゴラ	
Trofie gricia style with guanciale, radicchio and pecorino cheese.....	1,800
グアンチャーレ、ペコリーノチーズ、ラディッキオのトロフイエ	
Baked lumache shells with creamy tuna, anchovy and fennel sauce.....	1,800
ツナ、フェネル、アンチョビ、クリームソースのバイクドルマーケシェル	
Spaghettini with shrimp and cavolo nero kale in a spicy tomato sauce.....	1,900
海老、カーボロネロ、スパイストマトソースのスパゲティニー	