

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・ディ・サン・ダニエレ	
Culatello di Zibello, Italy (40g).....	1,600
クラテッロ・ディ・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 シャビシュー
- ・ **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ggio
- ・ **Blue** Fourme d'Ambert フルム・ダンペール

・ 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 olives1,600
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Shrimp, eggplant and chickpea salad1,600
with arugula and roasted tomato dressing

海老、ひよこ豆、茄子のサラダ シェリートマトドレッシング

Fresh spinach sautéed with currants and pine nuts1,300
カランツ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 salsa1,400
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

Chicory and apple salad with raspadura cheese, mint and hazelnuts.....1,300
リング、チコリ、ヘーゼルナッツのサラダとラスパドゥーラ

Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette.....1,500
マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット

Pepper and onion stuffed and baked eggplant.....1,300
with herbed risotto and yogurt sauce
“イマム バユルドゥ” 冷製ナスとハーブリゾット、ヨーグルトソース

Pan-fried halloumi cheese saganaki style with lemon and orange marmalade1,500
ハロウミチーズのサガナキ、オレンジハニーマーマレード

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

Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki1,200
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース

Sautéed polpo and potatoes with garlic, tomatoes and white wine.....1,550
タコとポテトのガーリックソテー

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”

Moorish grilled beef brochette.....1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュート

Fresh clams steamed with chorizo, harissa and bulgur.....1,600
アサリ、チョリソー、ハリサ、ブルガーの白ワイン蒸し

Crispy fried calamari with lemon and garlic aioli.....1,400
カラマリのフリット、レモンガーリックアイオリ

Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....840
ブラバ風スパイシーポテト

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 tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger	2,400
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	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 swordfish steak with white bean, tomato and olive salad	2,400
メカジキのグリルと白いんげん豆のサラダ	
Pan roasted seabass with chermoula and roasted tomato	2,500
鱈のローストチャムーラとローストトマト	

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シーグルルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled Iberico pork loin with garlic confit,	2,600
roasted tomatoes and potatoes	
イベリコ豚のグリル、ローストトマトとガーリックコンフィ	
Grilled beef sirloin tagliata with tarragon pesto and seasonal vegetables	2,900
サーロインのタリアータ、エストラゴンソース	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaccatelle with polpo, garlic, fava beans and bottarga	1,800
タコ、そら豆、カラスミのスパカテッレ	
Pappardelle with guinea fowl ragu, broccoli, Parmesan and rosemary	1,900
ホロホロ鳥とブロッコリーのラグー、パッパルデッレ	
Linguinette with langostines, garlic, white wine and tomatoes	2,400
手長海老のトマトソース、リングイネ	

In order to protect and maintain the lives of our staff during these uncertain times, we will be adding a 5% “Recovery Charge” to your bill. We thank you for your support.

Please feel free to let us know if you would like this charge to be taken off.

厳しい状況のなかで多くのスタッフの生活を守るため、

当面の間、5%のリカバリーチャージを付加させていただきます。

同意されない場合は会計額より引きますので、気兼ねなくお申し出ください。