

SPECIAL DINNER COURSE

ASSORTMENT OF COLD APPETIZER

～冷たい前菜の盛り合わせ～

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

Jamon serrano, Spains
ハモン・セラノ

Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing
カンパチのカルパッチョ レモンジンジャー Dressing

ASSORTMENT OF HOT APPETIZER

～温かい前菜の盛り合わせ～

Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs
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
モロッコ風スパイスクラブケーキ

SALAD

Greek horiatiki salad with feta, tomato and Kalamata olives
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

MEAT

Grilled rib eye steak with romesco sauce and lemon
リブアイステーキ、ロメスコソース

DESSERT

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

7,800

HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,100
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	1,200
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).....	1,000
イベリコ・チョリソ	
Italian salumi plate (Coppa, Salami finocchiona, Roma salami).....	1,900
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 EVOO and lemon.....	680
フレッシュコリアンダー	
Fresh rucola with EVOO and lemon.....	680
フレッシュルッコラ	

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)
- ・ Canena, Spain
カネナ (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.....1,200
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.....1,200

3種.....1,800

- ・ 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
- ・ **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

Celeriac and orange salad with chevre, endive, radicchio,.....1,600
pecans and sumac in lemon honey dressing
オレンジ、セロリアック、シェーブルチーズのサラダ、ハニードレッシング

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

Spice baked eggplant with quinoa, almonds, pomegranate and yogurt sauce.....1,400
ナスのスパイスオーブン焼き、ザクロとキヌアのヨーグルトソース

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	
Italian burrata with ripe seasonal tomatoes and basil oil.....	1,600
ブラータチーズとカラートマトのカプレーゼ、バジルオイル	
Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing	1,600
カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャー Dressing	
Baked mortadella wrapped provolone cheese with tomato sauce.....	1,500
モルタデッラとプロボローネチーズのオープン焼き、 スパイシートマトソース	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,400
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	
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”	
Bacalao croquette with piquillo sauce.....	1,400
バカラオとポテトのクロケット、ピキージョソース	
Saffron arancini filled with ragout Bolognese.....	1,300
サフラン、ボロネーゼのアランチーニ	
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	
Moorish grilled beef brochette.....	1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
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	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....	900
ブラバ風スパイシーポテト	

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine.....	2,480
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,480
Chicken tagine with preserved lemons and green olives.....	2,480
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 4,480
Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger.....	2,480
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	3-4 per 4,480

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 Moroccan spice marinated swordfish steak with ratatouille.....	2,500
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ	
Grilled rare tuna steak with Kalamata olive tapenade and eggplant.....	2,700
マグロのレアステーキ、ナスのグリルとタップナードソース	

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シーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled L-bone pork with tomato salsa and preserved lemon.....	2,700
L ボーンポークのグリル、プレザーブドレモン、トマト、ケイパーのサルサ	
Grilled rib eye steak with romesco sauce and lemon.....	3,400
リブアイステーキ、ロメスコソース	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaghettini with fresh Japanese togarashi peppers,.....	1,800
prosciutto and Parmesan cheese	
甘長唐辛子、ペパロニ、プロシュートのスパゲティーニ	
Fregola with shrimp, garlic, snap peas and fresh tomatoes.....	1,900
海老、スナップエンドウ、フレッシュトマトのフレゴラ	
Linguinette with fresh clams, white asparagus,.....	2,100
semi-dried tomatoes and basil pest	
ハマグリ、ホワイトアスパラガス、バジルペーストのリングイネ	