

# 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

Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad  
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタペナード

## 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ークラブケーキ

## 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 herb, garlic, pine nut and almond salsa verde  
リブアイステーキ、サルサヴェルデ

## 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**

コースメニューのアレルギ－詳細はこちらから：  
Please scan for course menu allergy information:



## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,100
ハモン・セラーノ	
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  
ザージェッド (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になっております。・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.

アレルギーメニューの詳細はこちらから：  
Please scan for allergy information:



## 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  
4種.....2,400

- ・ 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
- ・ 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** Fontina フォンティーナ / Taleggio タレggio
- ・ **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

Nicoise salad with romaine, Italian tuna, green beans,.....1,800  
boiled egg, anchovy and olives

ツナ、アンチョビ、オリーブのニソワーズサラダ

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 spiced eggplant stuffed with bulgur and currant salad, labneh.....1,600

ナスのロースト、ブルガーとカラントのタブレ、ヨーグルトソース

Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....1,500

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	
Fresh buratta cheese with seasonal fruits, prosciutto and pistachio.....	1,900
フレッシュブラータチーズとプロシュート、季節のフルーツ	
Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad ...	1,600
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタペナード	
Roasted peppers and chicory salad with boquerones and sumac .....	1,500
イワシのマリネ " ボケロネス エン ビナグレ " とローストパプリカ、デュッカスパイス	
Halloumi stuffed Greek meat balls with herb salad.....	1,300
ハロウミチーズのギリシャ風ミートボール、ハーブサラダ	
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 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	
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”	
Calamari sauteed in spicy tomato garlic sauce with zucchini and olives.....	1,600
カラマリとズッキーニのスパイシートマトソース	
Sauteed polpo and potatoes with garlic .....	1,600
タコとポテトのガーリックハーブソテー	
Moorish grilled beef brochette.....	1,600
ムーア風牛ハラミのプロシュット	
Pan fried gnocchi with pancetta, micro basil, arugula, chicory and Parmesan...	1,550
フライドニョッキとパンチェッタのサラダ	
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 fried eggplant, onions, tomatoes, coriander.....	2,480
“ラムタジン” ナス、トマト、コリアンダー	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	
Pan roasted seabass with chermoula and roasted tomato.....	2,600
鱈のロースト、チャムーラとローストトマト	
Grilled moroccan marinated swordfish steak with fennel salad.....	2,600
モロッコ風メカジキのグリル、フェネルとキュウリのサラダ	

## 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 spice marinated bone-in pork loin with fried polenta and arugula.....	2,600
スパイスでマリネした骨付き松阪豚のグリル、フライドポレンタ	
Grilled rib eye steak with herb, garlic, pine nut and almond salsa verde.....	3,800
リブアイステーキ、サルサヴェルデ	

## GRAINS AND MACCHERONI

Casarecce with burst cherry tomatoes,.....	2,200
basil and ricotta di pecora	
フレッシュトマト、バジル、リコッタペコラのカサレッチェ	
Fregola with steamed clams and and fresh fennel.....	2,100
in saffron white wine broth	
アサリ、フェネル、サフランのフレゴラ	
Spaghettini with fresh Japanese togarashi peppers,.....	1,900
prosciutto and Parmesan cheese	
甘長唐辛子、プロシュート、パルメザンチーズのスパゲティーニ	