

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・セラーノ

Yellowtail carpaccio with roasted tomato and blood orange dressing
ブリのカルパッチョ、ローストトマトとブラッドオレンジのドレッシング

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

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 sirloin tagliata style with salsa verde,
wild arugula and watercress
国産牛サーロインのタリアータ、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

8,500

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).....	1,200
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	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,400
2種スパニッシュサラミのプレート (サルチチョン・コッパ)	

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)
- ・ Messelmani, Turkey
メッセルマニ (トルコ)
- ・ 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.....1,280
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.....1,280
3種.....1,920
4種.....2,560

- ・ 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”
- ・ Taramasalata cod roe dip
タラコとポテトのディップ “タラモサラータ”
- ・ Chickpea hummus
ひよこ豆のディップ “ハムス”

CHEESE

Your choice of cheese.....980 / each

以下のチーズよりお好きな種類をお選びください

Assorted platter also available on request.

お任せにて盛り合わせも承ります

・ 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。

Chèvre シェーブル / La Tur ラ・トゥール

Manchego マンチェゴ / Fontina フォンティーナ

Taleggio タレージョ / Cravanzina クラヴァンツィーナ

Fourme d' Ambert フルム・ダンベール / Gorgonzola ゴルゴンゾーラ

VEGETABLES

Greek horiatiki salad with feta, tomato and kalamata olives1,800
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 dried apricots and cashews in a ginger dressing.....1,800
ドライアブリコット、カシューナッツ、ケールのサラダ
ジンジャードレッシング

Roasted pumpkin with yogurt tahini, frisee and smoked nuts.....1,400
パンプキンのロースト、スモークナッツとヨーグルトタヒニソース

Pan fried Brussels sprouts with tomatoes, anchovy and pine nuts.....1,680
芽キャベツのソテー、アンチョビ、トマト、松の実

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

Yellowtail carpaccio with roasted tomato and blood orange dressing...1,900
ブリのカルパッチョ、ローストトマトとブラッドオレンジのドレッシング

Fried chevre cheese with honey and oregano.....1,680
フライドシュエブルチーズ、ハチミツ、オレガノ

Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....1,400
モロッコ風スパイシークラブケーキ

Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....1,480
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.....1,680
シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”

Sauteed mushrooms and chorizo with garlic.....1,600
マッシュルームとチョリソーのガーリックソテー

Fresh clams steamed with prosciutto and bulgur in creamy saffron soup.....1,900
アサリのスチーム、プロシュートとブルゲールのサフランスープ

Chicken polpetta with harissa tomato sauce and creamy feta.....1,600
チキンポルペッタ、ハリサトマトソースとクリーミーフェタチーズ

Crispy fried Parmesan cauliflower with anchovy garlic aioli.....1,700
カリフラワーのフリット、アンチョビガーリックアイオリ

Moorish grilled beef brochette.....1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュエット

Eggplant moussaka with spicy beef and bechamel.....1,780
茄子とスパイシービーフのムサカ

Zucchini and feta cheese Fritter.....1,600
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.....980
ブラバ風スパイシーポテト

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine	2,700
本日のシーフードタジン	3-4 per 5,000
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,700
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	3-4 per 5,000
Lamb tagine with pumpkin and ginger	2,700
“ラムタジン” パンプキン、ジンジャー	3-4 per 5,000

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto	3,200
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	2,700
and Nicoise olives	
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	2,900
メカジキのグリル、ピンクレンズ豆のラグーソース	
Grilled Spanish mackerel with semi-dried tomato tapenade	2,900
and seasonal vegetables	
鯖のグリルと季節野菜、セミドライタプナード	

MEATS

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary	3,600
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	2,800
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 pork loin with fagioli cannellini	2,800
ポークロインのグリル、白いんげん豆のソース	
Grilled sirloin tagliata style with salsa verde,	4,300
wild arugula and watercress	
国産牛サーロインのタリアータ、サルサヴェルデ	

GRAINS AND MACCHERONI

Casarecce with tuna confit, tomato sauce and fresh fennel	2,200
ツナ、フェンネル、トレビスのトマトソース、カサレッチェ	
Linguine with shrimp, sun-dried tomato, garlic and fresh basil	2,300
シュリンプ、サンドライトマト、フレッシュバジルのリングイネ	
Fusilli with pork sausage and autumn mushrooms in cream sauce	2,400
サルシッチャ、アワビ茸、マッシュルームのクリームソース、フジッリ	