

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

Snapper carpaccio with bottarga, lemon vinaigrette, shaved fennel
真鯛のカルパッチョ、ボツタルガとレモンヴィネグレット

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シークラブケーキ

SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto
魚介のロースト、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ー詳細はこちらから：
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	350
お好きなオリーブオイルをお選びください	

- ・ 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)
- ・ Planeta, Italy
プラネタ (イタリア)

・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.

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”
- ・ Roasted zucchini with garlic and oregano dip
ローストしたズッキーニのディップ
- ・ 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

Endive, rucola and chicory salad with oranges, dried figs,.....1,800
smoke nuts with white balsamic vinaigrette

オレンジ、チコリ、ルッコラのサラダ

ホワイトバルサミコドレッシング

Spicy baked eggplant with harissa and haloumi cheese.....1,780
ナスのローストとクリスピーハロウミ、“イマム バユルドゥ”

Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....1,700
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	
Snapper carpaccio with bottarga, lemon vinaigrette, shaved fennel.....	1,900
真鯛のカルパッチョ、ポツタルガとレモンヴィネグレット	
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham.....	2,100
フレッシュブラータチーズとハモンセラノ、季節のフルーツ	
Roasted peppers and chicory salad with boquerones and sumac.....	1,600
イワシのマリネ “ボケロネス” とローストピキージョ、デユカスパイス	
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 polpo and potatoes with garlic, tomatoes and white wine.....	1,680
タコとポテトのハーブガーリックソテー	
Green shakushuka with kale, spinach, garbanzo beans, spices and egg.....	1,600
ケールとホウレン草、ひよこ豆の “シャクシュカ”	
Fresh clams steamed with garlic, prosciutto, rapini and sherry.....	1,900
ハマグリと季節野菜のスチーム	
Crispy fried calamari with lemon and garlic aioli.....	1,700
カラマリのフリット、レモン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ート	
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 tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger.....	2,700
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	3-4 per 5,000

SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto.....	3,200
魚介のロースト、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 summer vegetable salad.....	2,900
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、季節野菜のサラダ	
Spice crusted grilled rare tuna steak with grilled eggplant and fennel.....	2,900
マグロのレアステーキ、ナスとフェネルのグリル	

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グリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled kinka-pork loin with tomato salsa and preserved lemon.....	2,900
金華豚のグリル、トマトサルサとプリザーブドレモン	
Grilled sirloin tagliata style with salsa verde,.....	4,500
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

Pennoni pasta with eggplant, sausage and spicy n'duja tomato sauce.....	2,200
サルシッチャ、ナス、カラブリアチリトマトソースのペンノーニ	
Spaghettini with fresh Japanese togarashi peppers,.....	2,300
prosciutto and Parmesan cheese	
伏見唐辛子、ハモン・セラーノ、パルメザンチーズのスパゲティニー	
Conchiglie pasta with shrimp and fava beans in a herb cream sauce.....	2,400
海老、そら豆、ハーブクリームソースのコンキリエ	