

SIGNATURE 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 blood orange dressing,
mini tomatoes and micro leaves
真鯛のカルパッチョ、ブラッドオレンジソースとマイクロリーフ

ASSORTMENT OF HOT APPETIZER

～温かい前菜の盛り合わせ～

Zucchini and feta cheese Fritter
ズッキーニとフェタチーズのフリッター

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

SEAFOOD

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto
海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

MEAT

Grilled sirloin tagliata style
with rosemary oil and red endive arugula mix
国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル

DESSERT

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒー または 紅茶

9,200

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).....	1,280
ハモン・セラーノ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g).....	2,080
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Chorizo Iberico, Spain (40g).....	1,080
イベリコ・チョリソ	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,480
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.....	720
フレッシュコリアンダー	
Fresh rucola with EVOO and lemon.....	720
フレッシュルッコラ	

EXTRA VIRGIN OLIVE OILS

Choice of one olive oil	400
-------------------------------	-----

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)
- ・ Planeta, Italy
プラネタ (イタリア)
- ・ Zejd organic, unfiltered, Lebanon
ザージェット (レバノン)
- ・ Pago de valdecuevas, Spain
バルデクエバス (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550円頂戴しております。
・ All menu prices include sales tax. ・ Bread charge ¥550 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.....1,300

ひよこ豆のディップ “ハムス”

Chickpea hummus with spiced ground lamb and pine nut topping.....1,800

ひよこ豆のディップ” ハムス” スパイシーラムと松の実

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.....1,300

3 種.....1,950

4 種.....2,600

・ 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”

・ Sweet potato and onion confit dip

サツマイモとギリシャヨーグルトのディップ

・ Chickpea hummus

ひよこ豆のディップ “ハムス”

CHEESE

Your choice of cheese.....1,000 / 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

Manchego マンチェゴ / Fontina フォンティーナ

Taleggio タレージョ / Munster マンステール

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 olives1,900

フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Baby spinach salad with apple, blueberry, chevre.....1,900

and toasted almonds in honey Dijon dressing

林檎とシェーブルチーズ、ベビーほうれん草のサラダ、

ハニーマスタードドレッシング

Roast cauliflower with romesco sauce, toasted almonds and fried capers1,700

カリフラワーステーキ、ロメスコソースとフライドケッパー

Grilled seasonal vegetables with anchovy bagna cauda sauce.....1,700

季節野菜のグリル、アンチョビバターソース

Roasted butternut squash agrodolce with kale,.....1,700

pomegranate and toasted almonds

バターナッツのアグロドルチェ、ケールとザクロ

TAPAS

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon.....550/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.....550/pc
マンチェゴ とカリンジヤム、パンプキンシード

Snapper carpaccio with blood orange dressing,.....2,000
mini tomatoes and micro leaves
真鯛のカルパッチョ、ブラッドオレンジソースとマイクロリーフ

Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham2,100
フレッシュブラータチーズとハモンセラーノ、季節のフルーツ

Spanakopita stuffed with spinach, feta, pine nuts, mushrooms and dill1,500
ほうれん草とフェタチーズのスパナコピタ

Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....1,580
モロッコ風スパイシークラブケーキ

Caramari sauteed in spicy tomato garlic sauce with brussel sprout and olive....1,800
カラマリと芽キャベツのソテー ガーリックトマトソース

Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style1,800
シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”

Beef tripe simmered in tomato sauce topped with chorizo panko.....1,800
トリッパのトマト煮と香味パン粉

Albondigas with almond tomato sauce.....1,680
スペイン風ミートボール "アルボンディガス" アーモンドトマトソース

Zucchini and feta cheese Fritter.....1,680
ズッキーニとフェタチーズのフリッター

Baked pancetta wrapped zucchini with mascarpone, basil and tomato sauce...1,500
パンチェッタで巻いたズッキーニのロースト、マスカルポーネとトマトソース

Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce1,080
ブラバ風スパイシーポテト

BROCHETTE

Moorish grilled beef brochette1,780
ムーア風牛ハラミのプロシュエット

Grilled chicken kefta brochette with lemon yogurt sauce.....1,500
チキンケフト、レモンヨーグルトソース

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine	2,980
本日のシーフードタジン	3-4 per 5,500
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,980
ブリザーブドレモンとオリーブのチキンタジン	3-4 per 5,500
Aromatic beef tagine with prunes, fried chickpeas and coriander	2,980
ビーフのタジン、プルーンとジャガイモ、ヒヨコ豆のフライ	3-4 per 5,500

SEAFOOD

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto	3,800
海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes	3,000
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 swordfish steak with white bean, clam, chorizo and tomato ragout	3,100
ハープでマリネしたメカジキのグリル、蛤と白いんげんのラゲ	
Grilled seasonal seafood platter with herb butter and vegetables	8,000
シーフードのグリル、5種盛り合わせ	

MEATS

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary	3,800
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	3,000
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 Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes	3,000
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルバチカ	
Grilled sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix	4,800
国産牛サーロインのタリアート、ローズマリーオイル	
Braised lamb shank stew with polenta and gremolata	5,800
ラムシャンクのシチュー、ポレンタとグレモラータ	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaghettini with fresh sausage and truffle cream sauce Norcina style	2,900
トリュフとサルシッチャのノルチャ風スパゲティ	
Mezze maniche pasta with hiratake and	2,500
daikoku shimeji mushroom cream sauce and kale	
大黒シメジとヒラタケのクリームソース、メッツェマニケ	
Baked conchiglioni shell pasta with wagyu bolognese,	2,600
Brussels sprouts, mozzarella and parmesan	
国産牛ボロネーゼとモッツアレラチーズのラザニア	