

# 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ドetails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 |
|-------------------------------|-----|

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)
- ・ Freyya premium nefes, Turkey  
フレイヤ (トルコ)

- ・ 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 olives .....1,900

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 capers .....1,700

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 ham .....2,100  
フレッシュブラ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 dill .....1,500  
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 style .....1,800  
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 sauce .....1,080  
ブラバ風スパイシーポテト

## BROCHETTE

Moorish grilled beef brochette .....1,780  
ムーア風牛ハラミのプロシュット

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ール                                                 |       |
| 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ニ                                                    |       |
| 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 paccheri 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                                                    |       |