

# 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

Octopus carpaccio with  
green gazpacho dressing andro herbs  
タコのカルパッチョ、  
キュウリとコリアンダーのグリーンガスパチョ

## 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  
モロッコ風スパイスシークラブケーキ

## 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 Ft Japanese beef sirloin tagliata style  
with harissa butter and rucola  
国産牛サーロインのタリアートとハリサバター

## 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-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
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”	
・ Tarako and potato taramosalata	
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..... 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

Kale salad with roast chicken, shaved fennel, endive, ..... 1,900

endive, feta and honey lemon dressing

清流鶏のローストとフェタチーズのケールサラダ、

ハニーレモンドレッシング

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

Grilled eggplant with bulgur tabouleh, Moroccan spice and labneh..... 1,700

ナスのスパイスグリル、ブルガー小麦のタブレとラブネ

Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa..... 1,700

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.....	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	
Octopus carpaccio with green gazpacho dressing and micro herbs.....	2,000
タコのカルパッチョ、キュウリとコリアンダーのグリーンガスパチョ	
Mojama, cured and dried thin sliced tuna with EVOO.....	2,000
マグロの生ハム “モハマ”	
Burrata with yellow peaches, jamon serrano, wild arugula and pistachios.....	2,100
フレッシュブライタチーズとハモン・セラーノ、 黄桃のグリルとセルバチカ	
Grilled herb marinated sardines with pickled red onions and peppers.....	1,600
イワシの自家製コンフィと夏野菜のマリネ	
Wagyu meatballs with spicy tomato sauce and herb panko.....	1,800
国産牛のミートボール、スパイシートマトソースとハーブパン粉	
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	
Sautéed calamari 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”	
Salami and mozzarella arancini with tomato sauce and Parmesan.....	1,500
サラミとモッツアレラチーズのアランチーニ	
Tuna and boiled egg brik with coriander aioli.....	1,500
マグロとポテト、卵のブリック、コリアンダーアイオリ	
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	
Moorish grilled beef brochette.....	1,780
ムーア風牛ハラミのプロシエット	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....	1,080
ブラバ風スパイシーポテト	

## 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ータジン	3-4 per 5,500
Aromatic beef tagine with tomato,.....	2,980
Moroccan beans and coriander, side cous cous	3-4 per 5,500
ビーフのタジン、トマトとモロッコインゲン	3

## 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 tomato, eggplant, pepper and okra escabeche.....	3,100
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、ナスとオクラのエスカベッシュ	
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グリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled Kirishima pork loin with salsa verde,.....	3,000
arugula, red endive and shaved fennel	
霧島豚のグリルとサルサヴェルデ	
Grilled Ft Japanese beef sirloin tagliata style with harissa butter and rucola.....	4,800
国産牛サーロインのタリアータとハリサバター	

## GRAINS AND MACCHERONI

Spaghettini with guanciale and pecorino Romano gricia style.....	2,200
グアンチャーレとペコリーノチーズのスパゲッティーニ” グリーチャ風”	
Rigatoni with pork salsiccia and zucchini.....	2,400
in Calabria chili tomato sauce, basil	
サルシッチャとカラブリアチリのトマトソース、リガトーニ	
Fregola pasta with shrimp, calamari, mussels, tomatoes and snap peas.....	2,400
エビとムール貝、ヤリイカのシーフードフレゴラ	