

CICADA TASTING COURSE

Flat Bread

フラットブレッド

Extra virgin olive oil

エクストラバージンオリーブオイル

TODAY'S TAPAS AND MEZZE PLATE

メッツェプレート

Chickpea hummus with grilled flat bread

ひよこ豆のディップ “ハムス”

Roasted calamari stuffed with prosciutto

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

モロッコ風スパイスークラブケーキ

Today's tapas

本日のタパス

SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish

次のページのお魚料理、お肉料理よりおひとつお選び下さい。

TODAY'S DESSERT OR TODAY'S CHEESE PLATE

本日のデザートまたは 本日のチーズ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

4,800

SEAFOOD

Grilled today's fish with saffron cream sauce and seasonal vegetable
本日鮮魚のグリル、サフランクリームソース

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

Grilled swordfish plaki style with tomato and olive sauce
メカジキのグリル プラキスタイル

Today's fish tagine with cous cous
本日のシーフードタジン

MEAT

Pork loin saltimbocca style with prosciutto and sauteed mushrooms
和豚もちぶたロース、プロシュート、セージのサルティンボッカ

Spicy Harissa marinated and roasted half chicken
ハリサでマリネしたスパイシーチキンのロースト

Roast lamb chops with anchovy and rosemary
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

Lamb tagine with ginger and pumpkin
"ラムタジン" ジンジャー、パンプキン、コリアンダー

Chicken tagine with preserved lemon and olives
"チキンタジン" レモンとオリーブ

SIDE

Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon.....800
フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ

Rucola salad.....700
フレッシュルッコラ

Patatas brava spicy potatoes.....700
ブラバ風スパイシーポテト

HAM AND SALUMI

Jamon Iberico bellota (Full 60g / Half 30g).....	Full 2,900 / Half 1,450
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Jamon serrano (Full 60g / Half 30g).....	Full 1,800 / Half 900
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele (Full 60g / Half 30g).....	Full 1,900 / Half 950
プロシュート・デイ・サン・ダニエレ	
Italian salumi plate (Coppa, Salami finocchiona, Roma salami).....	1,800
3種イタリアンサラミのプレート (コッパ、フィノッキオーナ、ローマサラミ)	

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,200
ひよこ豆のディップ "ハムス"	
Maguro tuna tataki with roasted beets, radish slices and toasted almonds	1,550
マグロのたたき、ローストビーツ、デユカスパイス	
Fresh mozzarella di buffala with piquillo, botarga and Cortijo coupage EVOO	1,600
水牛のモッツァレラ、ピキージョ、ボッタルガ	
Crispy fried rockfish and seasonal vegetable with fresh lemon.....	1,600
カサゴと季節野菜のフリット	
Zucchini and feta cheese fritter.....	1,400
ズッキーニとフェタチーズのフリッター	
Sautéed shrimp with garlic and chili.....	1,550
シュリンプのスパイシーソテー "ビルビル"	
Roasted calamari stuffed with prosciutto.....	1,200
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.....	1,200
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Chicken and saffron kefta kebab with spicy tomato salsa.....	1,200
チキンケフト スパイシートマトサルサ	
Greek horiatiki salad with feta and kalamata olives.....	1,600
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ	
Flat bread basket.....	380
フラットブレッドバスケット	

・全てのメニューは税込み金額になっております。All menu prices include sales tax.

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,800
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Grilled swordfish plaki style with tomato and olive sauce.....	2,400
メカジキのグリル プラキスタイル	
Today's grilled fish with saffron cream sauce and seasonal vegetable ...	2,600
本日入荷の鮮魚 サフランクリームソース	
Today's fish tagine with cous cous.....	2,200
本日のシーフードタジン	3-4 per 4,100

MEAT

Roast lamb chops with anchovy and rosemary.....	2,800
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 sirloin steak with watercress, endive and semi-dried tomato salad.....	2,800
サーロインのグリル クレソン、エンダイブ、セミドライトマトのサラダ	
Pork loin saltimbocca style with prosciutto and sauteed mushrooms.....	2,200
和豚もちぶたロース、プロシュート、セージのサルティンボッカ	
Spicy Harissa marinated and roasted half chicken	2,400
ハリサでマリネしたスパイスチキンのロースト	
Lamb tagine with ginger and pumpkin.....	2,200
"ラムタジン" ジンジャー、パンプキン、コリアンダー	3-4 per 4,100
Chicken tagine with preserved lemon and olives.....	2,200
"チキータジン" レモンとオリーブ	3-4 per 4,100

SIDE

Rucola salad.....	700
フレッシュルッコラ	
Patatas brava spicy potatoes.....	700
ブラバ風スパイスポテト	
Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon.....	800
フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ	

GRAINS AND MACCHERONI

Casarecce pasta with pork sausage, semi-dried tomatoes,.....	1,500
spinach and pine nuts	
サルシッチャ、セミドライトマト、スピナッチのカサレッチェ	
Pasta fagiole with bacon, kale and parmesan cheese	1,600
白インゲン豆、ベーコン、ケールの"ファジョーリ"	
Potato gnocchi with chestnut cream, pancetta,	1,500
toasted walnuts and crispy speck	
クルミとクリスピースペック、マロンクリームソースのニョッキ	