

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”

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

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon

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

Today's tapas

本日のタパス

SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish from the following page.

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

6,200

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

Roasted snapper with rosemary roasted potatoes, Nicoise olive
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
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、蛤と白いんげんのラグー

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

MEAT

Grilled frango chicken ,spicy Portuguese style
ポルトガル風スパイシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”

Grilled 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

Grilled Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルバチカ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives
served with cous cous
ブリザードレモンとオリーブのチキンタジン

Aromatic beef tagine with prunes, fried chickpeas and coriander
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

SIDES

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

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	
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	

TAPAS

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	
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
フレッシュブーラータチーズとハモンセラーノ、季節のフルーツ	
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	
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	
Calamari sautéed in spicy tomato garlic sauce with Brussels sprouts and olives.....	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”	
Moorish grilled beef brochette.....	1,780
ムーア風牛ハラミのプロシュット	
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	
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	

平日の 15:00 まではランチメニューにフラットブレッド、
アイスティー、コーヒーが付きます。
All lunch menus include flat bread, iced tea and coffee
on weekdays from 11:30 to 15:00.

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 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 and Nicoise olives	3,000
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
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、蛤と白いんげんのラグー	

MEAT

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パチカ	
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タ、ローズマリーオイル	

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine	2,980
本日のシーフードタジン	
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	
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	

GRAINS AND MACCHERONI

Today's pasta.....	2,100
本日のパスタ	
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、メッツエマニケ	

SIDE

Today's small salad.....	Set price 800 / A la carte 1,050
本日のサラダ	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce	1,080
ブラバ風スパイシーポテト	

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:

