

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

Zucchini and feta cheese fritter

ズッキーニとフェタチーズのフリッター

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

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

Today's fresh fish, ask your server
本日入荷の鮮魚

Spicy grilled Moroccan shrimp with veggie couscous,
tahini sauce and pomegranate seeds
スパイスでマリネしたシュリンプのグリル、
ハーブのタブレ タヒニソース

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

MEAT

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

Grilled L-bone pork chop with preserved lemon, tomato and caper salad
骨付き和豚もちぶたロースのグリル
プリザーブドレモン、トマト、ケッパー

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

Chicken tagine with fresh roasted fennel and preserved lemons,
cous cous on side
"チキンタジン" フェネルとレモン

Lamb tagine with apricots, honey and ginger, cous cous on side
"ラムタジン" アプリコット、ハニー、ジンジャー

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・ペジョータ	
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 carpaccio with blood orange dressing and herb salad	1,500
マグロのカルパッチョとフレッシュハーブ、ブラッドオレンジドレッシング	
Fresh buffalo mozzarella with prosciutto and seasonal fruits	1,600
水牛のモッツァレラ、プロシュート、季節のフルーツ	
Fresh seasonal seafood frito with lemon and garlic aioli	1,450
季節魚介のフリット レモンとガーリックアイオリ	
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.....	1,500
シュリンプのスパイシーソテー "ピルピル"	
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	
Herbed chicken kefta with beet and yogurt sauce	1,200
チキンケフト、ビーツとヨーグルトのソース	
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	
Today's fresh fish, ask your server.....	Market
本日入荷の鮮魚	
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	
Spicy grilled Moroccan shrimp with veggie couscous, 2,500	
tahini sauce and pomegranate seeds	
スパイスでマリネしたシュリンプのグリル、ハーブのタブレ タヒニソース	
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 L-bone pork chop with preserved lemon, tomato and caper salad... 2,400	
骨付き和豚もちぶたロースのグリル プリザーブドレモン、トマト、ケッパー	
Spicy Harissa marinated and roasted half chicken.....	2,400
ハリサでマリネしたスパイシーチキンのロースト	
Grilled sirloin steak with watercress, endive and semi-dried tomato salad... 2,600	
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	
Lamb tagine with apricots, honey and ginger, cous cous on side.....	2,200
"ラムタジン" アプリコット、ハニー、ジンジャー	3-4 per 4,100
Chicken tagine with fresh roasted fennel and preserved lemons, 2,200	
cous cous on side	3-4 per 4,100
"チキンタジン" フェンネルとレモン	

SIDE

Rucola salad.....	700
フレッシュルッコラ	
Patatas brava spicy potatoes.....	700
ブラバ風スパイシーポテト	
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

Gnocchetti pasta with lamb and white wine, green beans, 1,500	
smoked tomatoes and pecorino	
ラム、モロッコインゲン、セミドライトマトのニョケッティ	
Conchiglie with octopus and tomato ragu sauce and fresh dill.....	1,500
タコのラゲースソース コンキリエ	