

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”

Sea bass carpaccio crudo with spring veggies, mint and dill

スズキのカルパッチョ パプリカ、ズッキーニ、トマトのラヴィゴットソース

Moorish grilled beef brochette

ムーア風牛ハラミのプロシエット

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

Roasted snapper with rosemary roasted potatoes
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled harissa marinated shrimp, roasted Jerusalem artichokes
ハリサでマリネしたジャンボシュリンプのグリルと菊芋のロースト

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

MEAT

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

Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage with garlic confit
and roasted tomato
和豚もちぶたロースのサルティンボッカ

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"

Chicken tagine with preserved lemons and green olives
cous cous on side
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ

Lamb tagine with fried eggplant, onions, tomatoes, coriander
"ラムタジン" ナス、トマト、コリアンダー

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 (6og).....	2,900
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Jamon serrano (6og).....	1,800
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele (6og).....	1,900
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"	
Boquerones and fresh tomatoes, micro basil, garlic lemon panko	1,200
イワシのマリネ "ボケロネス エン ビナグレ" トマトとバジル	
Sea bass carpaccio crudo with spring veggies, mint and dill.....	1,400
スズキのカルパッチョ パプリカ、ズッキーニ、トマトのラヴィゴットソース	
Octopus and potatoes sauteed with garlic, chili and cumin	1,400
水タコとポテトのソテー ガーリック、クミン、フレッシュコリアンダー	
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	
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	
Moorish grilled beef brochette	1,500
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....	1,400
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	
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	
Roasted snapper with rosemary roasted potatoes.....	2,200
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 caponata and basil puree.....	2,200
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、カボナータとバジルペースト	
Grilled harissa marinated shrimp, roasted Jerusalem artichokes.....	2,300
ハリサでマリネしたジャンボシュリンプのグリルと菊芋のロースト	
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

Grilled 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	
Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage with garlic confit.....	2,400
and roasted tomato	
和豚もちぶたロースのサルティンボッカ	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....	2,200
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 beef sirloin tagliata style with shallot and herb sauce, spicy greens.....	2,600
サーロインのタリアータ エシャロットヴィネガーソース	
Lamb tagine with fried eggplant, onions, tomatoes, coriander.....	2,200
"ラムタジン" ナス、トマト、コリアンダー	3-4 per 4,200
Chicken tagine with preserved lemons and green olives,.....	2,200
cous cous on side	3-4 per 4,100
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ	

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

Fusilli with pork sausage, broccoli, garlic, herbs and white wine.....	1,500
サルシッチャ、プロッコリー、ペコリーノのフジッリ	
Casarecce with tuna and tomato ragu. mint and orange zest.....	1,500
ツナ、フェンネルのトマトラグー カサレッツェ	