

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”

Hamachi yellowtail tuna crudo

with shaved fennel and saffron lemon dressing

ハマチのクルド、フェネル、サフランレモンドレッシング

Moorish grilled beef brochette

ムーア風牛ハラミのプロシュット

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, Nicoise olive
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled moroccan spiced swordfish steak with roasted cauliflower
and pomegranate
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリル、
ローストカリフラワーとザクロ

Grilled Tasmanian salmon filet with white bean ragu and clams
タスマニア産サーモンのグリル、白インゲンとハマグリのレストラン

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

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
served with cous cous
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ

Lamb kefta tagine with eggs, tomatoes and coriander
"ラムケフタタジン" トマト、コリアンダー

SIDE

Fresh coriander with O-Med EVOO and lemon.....	800
フレッシュコリアンダー、レモン、オーメッド	
Fresh rucola with O-Med EVOO and lemon.....	800
フレッシュルッコラ、レモン、オーメッド	
Patatas brava, fried potatoes with spicy sauce.....	700
ブラバ風スパイシーポテト	

HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	900
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	900
プロシュート・デイ・サン・ダニエレ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g).....	2,000
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
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.....	950
ひよこ豆のディップ "ハムス"	
Hamachi yellowtail tuna crudo with shaved fennel and saffron lemon dressing.....	1,400
ハマチのクルド、フェネル、サフランレモンドレッシング	
Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....	1,200
マッシュルームと Chorizo のガーリックソテー	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	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, panko and herbs.....	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 with coriander and cumin sauce.....	1,200
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Moorish grilled beef brochette.....	1,500
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
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	
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, tomato 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.....	400
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となっております。All menu prices include sales tax.

TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine	2,200
本日のシーフードタジン	
Lamb kefta tagine with eggs, tomatoes and coriander	2,200
"ラムケフトタジン" トマト、コリアンダー	
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,200
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ	

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 and Nicoise olives	2,200
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled moroccan spiced swordfish steak with roasted cauliflower	2,300
and pomegranate	
モロッカンスライスでマリネしたメカジキのグリル、 ローストカリフラワーとザクロ	
Grilled Tasmanian salmon filet with white bean ragu and clams	2,300
タスマニア産サーモンのグリル、白インゲンとハマグリof ラグー	

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	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	2,200
ポルトガル風スパイスシーグリルチキン "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	

SIDE

Fresh rucola with O-Med EVOO and lemon	800
フレッシュルッコラ、レモン、オーメッド	
Patatas brava, fried potatoes with spicy sauce	700
ブラバ風スパイスポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Fusilli with pork sausage, broccoli, garlic, herbs and white wine	2,000
ボルトベラ、アワビ茸、マッシュルームクリームソースのファルファッレ	
Spaghetti with bottarga, cavolo nero and fresh tomato sauce	1,800
ボツタガ、カーボロネロ、フレッシュトマトソースのスパゲティニー	