

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”

Fresh snapper crudo with tomato gazpacho and spicy greens

真鯛のクルド、トマトのガスパチョとセルバチカ

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crisp 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

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 herb marinated swordfish steak
with Greek okra bamies and lemon
ハーブでマリネしたメカジキのグリルとオクラのトマト煮 “バミエス”

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

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 tagine with moroheiya, zucchini, tomato and coriander
“ラムタジン” モロヘイヤ、トマト、ズッキーニ

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

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・ディ・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”	
Fresh snapper crudo with tomato gazpacho and spicy greens.....	1,400
真鯛のクルド、トマトのガスパチョとセルパチカ	
Fresh buratta cheese with strawberries, prosciutto and pecans.....	1,500
フレッシュブラータチーズとイチゴ、プロシュートとピーカンナッツ	
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 “ビルビル”	
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	
Roasted eggplant stuffed with spicy lamb.....	1,200
served over yogurt sauce, Karniyarik style	
ナスとスパイシーラムのロースト “カルヌヤルク”	
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になっております。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 tagine with moroheiya, zucchini, tomato and coriander.....	2,200
“ラムタジン” モロヘイヤ、トマト、ズッキーニ	
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 herb marinated swordfish steak	2,300
with Greek okra bamies and lemon	
ハーブでマリネしたメカジキのグリルとオクラのトマト煮 “バミエス”	

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シーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Honey marinated grilled mochibuta pork loin.....	2,400
with roasted apple and halloumi cheese	
蜂蜜でマリネしたもち豚のグリル、リンゴとハロウミチーズのロースト	
Grilled beef sirloin tagliata style.....	2,800
with balsamic vinaigrette, wild arugula and Padano cheese	
サーロインのタリアータ、バルサミコヴィネグレット	

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
ブラバ風スパイシーポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Fresh fettuccine with shrimp, crushed green olives,	1,700
herb mix, butter and lemon	
海老、オリーブ、ハーブ、レモンのフェットチーネ	
Penne with spicy n'duja tomato sauce and Parmesan.....	1,600
ンドゥイヤ、パルメザンチーズ、トマトソースのペンネ	