

# 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”

Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing

ブリのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング

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

**4,900**

## 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 pink lentil ragout  
メカジキのグリルとピンクレンズ豆のラグー

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”

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 grilled eggplant, pepper and zucchini  
イベリコ豚と季節野菜のグリル

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 dates, sweet potato, orange zest and coriander  
“ラムタジン” さつまいも、デーツ

---

## SIDES

Fresh coriander with O-Med EVOO and lemon.....820  
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.....820  
フレッシュルッコラ、レモン、オーメッド

## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	980
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	980
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.....	1,000
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing.....	1,500
ブリのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング	
Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki.....	1,200
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,600
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.....	1,300
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.....	1,300
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....	1,400
マッシュルームとチョリソーのガーリックソテー	
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.....	500
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 .....	2,400
本日のシーフードタジン	
Chicken tagine with preserved lemons and green olives .....	2,400
“チキータジン” プリザーブドレモンとオリーブ	
Lamb tagine with dates, sweet potato, orange zest and coriander.....	2,400
“ラムタジン” さつまいも、デーツ	

## SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,900
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 .....	2,400
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 pink lentil ragout .....	2,400
メカジキのグリルとピンクレンズ豆のラグー	

## MEAT

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary.....	2,900
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 .....	2,400
ポルトガル風スパイスグリルチキン “フランゴ”	
Grilled Iberico pork loin with grilled eggplant, pepper and zucchini .....	2,400
イベリコ豚と季節野菜のグリル	
Grilled beef sirloin tagliata style with Pedro Ximenez glaze, .....	2,900
wild arugula and Parmesan	
サーロインのタリアータ、ペドロヒメネスソース	

## SIDE

Fresh rucola with O-Med EVOO and lemon.....	820
フレッシュルッコラ、レモン、オーメッド	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce .....	840
ブラバ風スパイスポテト	

## GRAINS AND MACCHERONI

Trofie gricia style with guanciale, radicchio and pecorino cheese.....	1,800
グアンチャーレ、ベコリーノチーズ、ラディッキオのトロフィエ	
Spaghettini with shrimp and cavolo nero kale in a spicy tomato sauce.....	1,900
海老、カーボロネロ、スパイストマトソースのスパゲティニー	