

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”

Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette

マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット

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 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 swordfish steak with white bean, tomato and olive salad
メカジキのグリルと白いんげん豆のサラダ

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

Grilled Iberico pork loin with garlic confit,
roasted tomatoes and potatoes
イベリコ豚のグリル、ローストトマトとガーリックコンフィ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives
served with cous cous
“チキータジン” プリザーブドレモンとオリーブ

Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger
served with cous cous
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー

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.....	1,000
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette.....	1,500
マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット	
Pan-fried halloumi cheese saganaki style with lemon and orange marmalade	1,500
ハロウミチーズのサガナキ、オレンジハニーマーマレード	
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	
Moorish grilled beef brochette.....	1,580
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.....	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
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	
Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger	2,400
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	

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 swordfish steak with white bean, tomato and olive salad	2,400
メカジキのグリルと白いんげん豆のサラダ	

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シーグリルチキン” フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled Iberico pork loin with garlic confit, roasted tomatoes and potatoes	2,600
イベリコ豚のグリル ローストトマトとガーリックコンフィ	
Grilled beef sirloin with tarragon pesto and seasonal vegetables	2,900
サーロインのタリアータ、エストラゴンソース	

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
ブラバ風スパイシーポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Spaccatelle with polpo, garlic, fava beans and bottarga	1,800
タコ、そら豆、カラスミのスパカテッレ	
Linguinette with langostines, garlic, white wine and tomatoes	2,400
手長海老のトマトソース、リングイネ	