

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”

Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing

カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャー Dressing

Manchego with membrillo and pumpkin seeds

マンチェゴ とカリンジヤム、パンプキンシード

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

5,000

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 spice marinated swordfish steak with ratatouille
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ

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 L-born pork with tomato salsa and preserved lemon
L ボーンポークのグリル、プレザーブドレモン、トマト、ケイパーのサルサ

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

SIDES

Fresh coriander with EVOO and lemon	680
フレッシュコリアンダー	
Fresh rucola with EVOO and lemon	680
フレッシュルッコラ	

HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,100
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele, Italy (40g).....	1,200
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).....	1,900
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”	
Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing.....	1,600
カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャー Dressing	
Baked mortadella wrapped provolone cheese with tomato sauce.....	1,500
モルタデッラとプロボローネチーズのオープン焼き、スパイシートマトソース	
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 “ピルピル”	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,400
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エット	
Spice baked eggplant with quinoa, almonds, pomegranate and yogurt sauce.....	1,400
ナスのスパイシーロースト、ザクロとキヌアのヨーグルトソース	
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	2,480
本日のシーフードタジン	
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,480
“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	2,480
“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 Moroccan spice marinated swordfish steak with ratatouille	2,500
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ	

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シーグリルチキン” フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled L-bone pork with tomato salsa and preserved lemon	2,700
L ボーンポークのグリル、プレザーブドレモン、トマト、ケイパーのサルサ	
Grilled rib eye steak with romesco sauce and lemon	3,400
リブアイステーキ、ロメスコソース	

SIDE

Fresh rucola with EVOO and lemon	680
フレッシュルッコラ	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce	900
ブラバ風スパイスポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Fregola with shrimp, garlic, snap peas and fresh tomatoes	1,900
海老、スナップエンドウ、フレッシュトマトのフレゴラ	
Linguinette with fresh clams, white asparagus,	2,100
semi-dried tomatoes and basil pest ハマグリ、ホワイトアスパラガス、バジルペーストのリングイネ	