

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 kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad

カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタペナード

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

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 marinated swordfish steak with fennel salad
モロッコ風メカジキのグリル、フェネルとキュウリのサラダ

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 spice marinated bone-in pork loin
with fried polenta aand arugula
スパイスでマリネした骨付き松阪豚のグリル、フライドポレンタ

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 fried eggplant, onions, tomatoes, coriander
“ラムタジン” ナス、トマト、コリアンダー

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

コースメニューのアレルギー詳細はこちらから：
Please scan for course menu allergy information:



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”	
Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad.....	1,600
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタップナード	
Roasted peppers and chicory salad with boquerones and sumac.....	1,500
イワシのマリネ “ボケロネス エン ビナグレ” とローストパプリカ、デュッカスパイス	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,300
モロッコ風スパイスクラブケーキ	
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	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,600
シュリンプのスパイスソース “ピルピル”	
Moorish grilled beef brochette.....	1,600
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
Roasted spiced eggplant stuffed with bulgur and currant salad, labneh.....	1,600
ナスのロースト、とブルガーとカラントのタブレ、ヨーグルトソース	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....	1,500
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	
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	
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	

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:



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 fried eggplant, onions, tomatoes, coriander	2,480
“ラムタジン” ナス、トマト、コリアンダー	

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 marinated swordfish steak with fennel salad	2,600
モロッコ風メカジキのグリル、フェネルとキュウリのサラダ	

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スシーグリルチキン” フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled spice marinated bone-in pork loin with fried polenta and arugula	2,600
スパイスでマリネした骨付き松阪豚のグリル、フライドポレンタ	
Grilled rib eye steak with herb, garlic, pine nut and almond salsa verde	3,800
リブアイステーキ、サルサヴェルデ	

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

Casarecce with burst cherry tomatoes, basil and ricotta di pecora	2,200
フレッシュトマト、バジル、リコッタペコラのカサレッチェ	
Fregola with steamed clams and fresh fennel in saffron white wine broth	2,100
アサリ、フェネル、サフランのフレゴラ	

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.