

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”

Yellow tail carpaccio with green harissa dressing and fresh ao togarashi

ブリのカルパッチョ、青唐辛子のハリサドレッシング

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

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 ginger marinated swordfish steak with roasted sun chokes and kale
ジンジャーでマリネしたメカジキのグリル、菊芋とケールのロースト

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

Honey marinated grilled pork loin
with roasted romanesco and green onions
ハチミツでマリネしたポークロインのグリル、
ロマネスコとグリーンオニオンのソテー

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 prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous
“ラムタジン” プルーン、ハチミツ、オレンジゼスト

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).....	1,200
ハモン・セラーノ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g).....	2,000
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,400
2種スパニッシュサラミのプレート (サルチチョン・コッパ)	

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,280
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Yellow tail carpaccio with green harissa dressing and fresh ao togarashi.....	1,700
ブリのカルパッチョ、青唐辛子のハリサドレッシング	
Fresh mozzarella di buffala with piquillo, botarga and EVOO.....	1,900
水牛のモッツァレラ、ピキージョとボッタルガ	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,400
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,480
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シーソテー “ピルピル”	
Spicy albondigas in tomato and almond sauce.....	1,400
スペイン風ミートボール “アルボンディガス” アーモンドトマトソース	
Moorish grilled beef brochette.....	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
Pumpkin roasted with cumin, coriander and anise, pomegranate glaze.....	1,300
パンプキンのロースト、ミックススパイスとザクロのソース	
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	
Greek horiatiki salad with feta, tomato and Kalamata olives.....	1,780
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 tagine2,500
本日のシーフードタジン
- Chicken tagine with preserved lemons and green olives2,500
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ
- Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous2,500
“ラムタジン” プルーン、ハチミツ、オレンジゼスト

SEAFOOD

- Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto2,980
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 olives2,500
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ
- Grilled ginger marinated swordfish steak2,800
with roasted sun chokes and kale
ジンジャーでマリネしたメカジキのグリル、
菊芋とケールのロースト

MEAT

- Grilled lamb chops with anchovy and rosemary2,980
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 style2,500
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 pork loin..... 2,800
with roasted romanesco and green onions
ハチミツでマリネしたポークロインのグリル、
ロマネスコとグリーンオニオンのソテー
- Grilled rib eye steak with harissa tomato butter4,200
リブアイステーキ、ハリサトマトバター

SIDE

- Fresh rucola with EVOO and lemon680
フレッシュルッコラ
- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce950
ブラバ風スパイシーポテト

GRAINS AND MACCHERONI

- Orecchiette with tomato sauce, stracciatella and basil pesto1,800
ストラッチャテッラ、バジル、トマトソースのオレキエッテ
- Rigatoni ribollita style with cavolo nero, white beans and Parmesan.....1,900
黒キャベツ、白いんげん豆のリボリータ、リガトーニ

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.