

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 tomato and blood orange dressing

ブリのカルパッチョ、ローストトマトとブラッドオレンジのドレッシング

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

5,800

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、ピンクレンズ豆のラゲースソース

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 pork loin with fagioli cannellini
ポークロインのグリル、白いんげん豆のソース

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 pumpkin and ginger
“ラムタジン” パンプキン、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

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”	
Yellowtail carpaccio with roasted tomato and blood orange dressing.....	1,900
ブリのカルパッチョ、ローストトマトとブラッドオレンジのドレッシング	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	1,400
モロッコ風スパイスークラブケーキ	
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	1,680
シュリンプのスパイスシーソテー “ピルピル”	
Sauteed mushrooms and chorizo with garlic.....	1,600
マッシュルームとチョリソーのガーリックソテー	
Chicken polpette with harissa tomato sauce and creamy feta.....	1,600
チキンボルベッタ、ハリサトマトソースとクリーミーフェタチーズ	
Moorish grilled beef brochette	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
Roasted pumpkin with yogurt tahini, frisee and smoked nuts.....	1,400
パンプキンのロースト、スモークナッツとヨーグルトタヒニソース	
Zucchini and feta cheese Fritter.....	1,600
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	1,800
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	2,700
本日のシーフードタジン	
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	2,700
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	
Lamb tagine with pumpkin and ginger	2,700
“ラムタジン” パンプキン、ジンジャー	

SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto	3,200
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	2,700
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	2,900
メカジキのグリル、ピンクレンズ豆のラゲースソース	

MEAT

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary	3,600
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	2,800
ポルトガル風スパイスグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled pork loin with fagioli cannellini	2,800
ポークロインのグリル、白いんげん豆のソース	
Grilled sirloin tagliata style with salsa verde,	4,300
wild arugula and watercress	
国産牛サーロインのタリアート、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	980
ブラバ風スパイスポテト	

GRAINS AND MACCHERONI

Casarecce with tuna confit, tomato sauce and fresh fennel	2,200
ツナ、フェネル、トレビスのトマトソース、カサレッチェ	
Fusilli with pork sausage and autumn mushrooms in cream sauce	2,400
サルシッチャ、アワビ茸、マッシュルームのクリームソース、フジッリ	

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.