

DINNER MENU

TAPAS / MEZE

タパス 6 品 (地中海の前菜小皿盛り合わせ)
TAPAS 6 DISHES (ONLY FROM 2PEOPLE)

1,200/PERSON (2名様から)

中近東プレート (中近東の前菜盛り合わせ)
MIDDLEEASTHEN PLATTER

2,400



タパス 6 品



中近東プレート

APPETIZER

ホムス (ひよこ豆のディップ)、ピタパン添え
HUMMUS WITH PITA BREAD

660

ファラフェル (ひよこ豆のコロッケ)
FALAFEL WITH TZAZAKI SAUCE AND PITA BREAD

660

自家製ピクルスの盛り合わせ 660
ASSORTED PICKLES

オリーブの盛り合わせ 660
ASSORTED OLIVES

ババガノッシュ (焼きなすのディップ) 990
BABAGANUSH WITH PITA BREAD

真鯛のエスカベッシュ 990
SEA BREAM ESCABECHE

タコのマリネ 1320
MARINATED OCTOPUS

サーモンのカルパッチョ 1430
SALMON CARPACCIO



サーモンカルパッチョ



タコのマリネ

SIDE DISH

バゲット 330
BAGUETTE

ピタパン 330
PITA BREAD

フライドポテト 880
FRIED POTATO

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

DINNER MENU

SALAD & VEGETABLE

カプレーゼサラダ 1,430
(モッツアレラ、トマト、バジルを使ったサラダ)
CAPRESE SALAD



ギリークサラダ

ギリークサラダ 1,430
(グリーンサラダにたっぷりのフェタチーズ)
GREEK SALAD

アラビアンサラダ 1430
(胡瓜、トマト、タマネギを細かくサイコロ型にカットしレモンジュース和えをした中近東サラダ)
ARABIAN SALAD

シャクシュカ (野菜のチリトマトソース炒め半熟卵とじ) 1,420
SHAKSHUKA (MOROCCAN SPICY CASSEROLE WITH SWEET PEPPERS, ONION AND POACHED EGG)



アラビアンサラダ



シャクシュカ

ハムとチーズの盛り合わせ 2450
ASSORTED HAM AND CHEESE PLATTER

チーズの盛り合わせ 1870
ASSORTED CHEESE PLATTER

ハムとサラミの盛り合わせ 1870
HAM AND SALAMI PLATTER



ハムとチーズの盛り合わせ

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

DINNER MENU

AJILLO

海老のアヒージョ 1,430
SHRIMP AJILLO

マッシュルームのアヒージョ 1,360
MUSHROOM AJILLO

ミックスアヒージョ 2,150
MIX AJILLO

追加バゲット 2個 180 4個 330
EXTRA BAGGUETE



FISH & SEAFOOD

イカ・海老のガーリックバター炒め 1,850
CALAMARI AND SHRIMP SAUTE WITH BUTTER GARLIC

シェフのスペシャルグラタン 2,660
CHEF'S SPECIAL CREAMY GRATIN

魚介たっぷりシーフードパエリア(2人前) 3,980
SEAFOOD PAELLA (FOR 2)

豪快魚介の特製アクアパッツァ(2人前) 4,210
AQUA PAZZA (FOR 2)

アブサン風ブイヤベース(2人前) 4,210
FISH BOUILLABAISSE (FOR 2)

ブイヤベース追加メニュー

クスクス 550 リゾット 550
COUSCOUS RISOTTO

フェットチーネ 770
FETTUCCHINE



アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

DINNER MENU

MEAT

ムサカ (なす、ポテト、ミンチ肉とチーズの重ね焼き、トマトソース) 1870
MUSSAKA (TRADITIONAL GREEK DISH OF EGGPLANT FILLED,
POTATO AND MINCED MEAT TOPPED WITH CHEESE)

若鶏のカチャトーラ 2,050
CHICKEN CACCIATORE

牛頬肉の赤ワイン煮込み マッシュポテト添え 2940
BEEF CHEEK STEWED IN RED WINE WITH MASHED POTATOES

上州三元もち豚のグリル タスマニアマスタード添え 2430
GRILLED SANGEN MOCHIBUTA PORK WITH TASMANIAN MUSTARD

仔羊のグリルのサラダ添え 3,600
GRILLED LAMB CHOPS

黒毛和牛フィレ肉のステーキ 6,780
KUROGE-WAGYU BEEF TENDERLOIN STEAK



若鶏のカチャトーラ



ムサカ



黒毛和牛フィレ肉のステーキ



牛頬肉の赤ワイン煮込み

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.