

**TAPAS****Cold Tapas**

<b>White Mushroom Carpaccio with Parmigiano Reggiano and Fried Quinoa</b>	950
ホワイトマッシュルームのカルパッチョ パルミジャーノ・レッジャーノ フライドキノア	
<b>Pâté de Campagne</b>	950
パテドカンパーニュ	
<b>Fresh Tuna and Avocado with Ceviche Sauce</b>	1,000
生マグロ アボカド セビーチェソース	
<b>Shrimps Cocktail with Sriracha Hot Pepper Sauce</b>	1,500
シュリンプカクテル シラーチャカクテルソース	
<b>Today's Fresh Fish Carpaccio</b>	1,500
本日の鮮魚のカルパッチョ	
<b>Horse Meat Carpaccio</b>	1,500
馬肉のカルパッチョ	
<b>Grilled Octopus and Taboule</b>	1,500
タコのグリルとタブレ	
<b>Burrata Cheese with Fresh Tomato Caprese</b>	2,000
ブルラータチーズ フレッシュトマトのカプレーゼ	

**Hot Tapas**

<b>Shrimp and Chicken Bariwats</b>	800
海老とチキンのブリワット(モロッコ風春巻)	
<b>Calamari Frits with Curry Aioli Dip</b>	800
カラマリのフリット カレーアイオリディップ	
<b>Oven Grilled Cauliflower and Anchovy Potatoes</b>	850
カリフラワーのオープン焼きとアンチョビポテト	
<b>Falafel with Two Kinds of Hummus and Flatbread</b>	900
ファラフェル(中東風コロッケ)と2種のフムスとフラットブレッド	
<b>Trippla Hachinos and Tomato Stew</b>	900
トリッパ ハチノスとトマトの煮込み	
<b>Merguez with Treviso Salad</b>	1,500
メルゲーツ(羊のソーセージ) トレビスのサラダ添え	
<b>New Zealand Spring Lamb Chops with Roasted Cipollini Onions and Mustard Sauce</b>	1,600 (+1P 800)
NZ 産スプリングラム ラムチョップ ベコロスのロースト マスタードソース	
<b>White Wine Steamed Galician Mussels with Fresh Herbs</b>	2,000
ガリシア産ムール貝の白ワイン蒸し フレッシュハーブ	

**SALADS**

<b>B.L.T. Salad (Romaine, Bacon, Tomato and Sunny-Side-Up)</b> B.L.T. サラダ (ロメインレタス ベーコン トマト 目玉焼き)	1,200
<b>Kale and Fig Salad with Smoked Ricotta Cheese</b> ケールとイチジク 燻製リコッタチーズのサラダ	1,300
<b>Rucola Salad with Nuts and Seasonal Fruits</b> ルッコラと季節のフルーツのサラダ	1,600

**TAJINES**

<b>Lamb Meatball and Egg Tajine</b> ラム肉のミートボールと卵のタジン鍋	1,500
<b>Olive Oil Marinated Chicken prepared in Salty Lemon Tajine</b> オリーブでマリネした鶏と塩レモンのタジン鍋	1,600

**MAIN**

<b>Crispy Roasted Daisen Chicken (Half) with Anchovy Mashed Potatoes</b> 大山鶏 半身ロースト アンチョビポテト添え	2,600
<b>Wagyu Beef Rump Steak with Grilled Vegetables 150g~</b> 和牛ランプのステーキ 野菜のグリル添え 150g~	2,800
<b>Grass-Fed Beef Sirloin Steak with Grilled Vegetables 150g~</b> グラスフェッドビーフのサーロインステーキ 野菜のグリル添え 150g~	2,800
<b>Grass-Fed Beef Fillet Steak with Grilled Vegetables 150g~</b> グラスフェッドビーフのフィレステーキ 野菜のグリル添え 150g~	3,000

**COUSCOUS & PASTA**


<b>Moroccan Vegetable Couscous with Hummus and Chive Sauce</b> モロッカンベジタブルクスクス フムス チャイブソース	1,500
<b>Porcini Mushroom Cream Risotto with Golden Seared Scallops</b> 帆立のロースト ポルチーニ茸のクリームリゾット	1,800
<b>Truffle Carbonara Pappardelle with Crunchy Bacon</b> パッパルデッレ トリュフカルボナーラ クランチベーコン	1,500
<b>Bottarga Spaghetti with Aglio E Olio Sauce and Lemon Peels</b> 雲丹のアリーオーリオ スパゲッティニ ボッタルガ・レモンピール	1,800

※We also have gluten-free pasta option, gluten-free Fettuccine  
パスタはグルテンフリーのフェットチーネもごじます。

**LITTLE THINGS**

<b>Guacamole with Tortilla Chips</b> ワカモレフレッシュ トルティーヤチップス	850
<b>Truffle Fried Potatoes</b> トリュフポテト	850
<b>Avocado Toast with Chili Flakes</b> アボカドトースト チリフレークス	1,000
<b>Assorted Charcuterie Board</b> (Jamón Serrano, Smoked Duck, Pork Rillettes, Fromage De Tête, Bresaola) シャルキュトリーの盛り合わせ ハモンセラノ 鴨の燻製 ポークリエット フロマージュ・ド・テッド 牛のブレザオラ	2,000
<b>Assorted Cheese Board</b> チーズ 5 種の盛り合わせ	2,000
<b>Grass-Fed Beef Fillet Cutlet Sandwich</b> グラスフェッドビーフのフィレカツサンド	2,800

**DESSERTS**

<b>New York Cheese Cake</b> ニューヨークチーズケーキ	750
<b>Earl Grey Chiffon Cake</b> アールグレイと米粉のシフォンケーキ	750
<b>Classic Pudding</b> クラシックプリン	750
 <b>Hot Fudge Sundae</b> ホットファッジサンデー	900
<b>Ricotta Cheese Pancakes</b> <b>with Grass-Fed Beef Butter, Mascarpone and Fresh Fruits</b> リコッタチーズのパンケーキ フレッシュフルーツ グラスフェッドバター メーブルシロップ マスカルポーネ	1,800

※All prices in our shop are excluding tax. Consumption tax will be settled separately.  
当店の価格は全て税抜価格です。消費税分は別途精算させていただきます。