

ランチメニュー
LUNCH MENU

シェア用小皿料理
TAPAS TO SHARE

パタタス・ブラバス

ベビーポテトのフライ、アイオリ、サルサ・ブラバ

Patatas Bravas

Fried baby potatoes, aioli, salsa brava

メゼプラッター(軽食の盛り合わせ)

フムス、ザジキ、ファラフェル、ナスのババガヌーシュ、オリーブのマリネ、ピタパン

Mezze platter

Hummus, tzatziki, falafel, aubergine baba ghanoush, marinated olives, pita bread

グラン・レセルバ・マンチェゴ・チーズのプラター

プレミアムフレーバーの熟成マンチェゴチーズのセレクション

Gran Reserva Manchego Cheese Platter

Selection of premium aged and flavoured Manchego cheese

エビのサガナキ

タイガーシュリンプの素朴なトマトソース、ウゾ(リキュール)、フェタチーズ、村のパン

Shrimps saganaki

Tiger shrimps baked in rustic tomato sauce, ouzo, feta cheese, village bread

前菜
APPETIZERS

牛肉のカルパッチョ

薄切り高級牛肉、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、グリルしたルッコラ、ワサビクリーム、アマルフィレモン

Beef carpaccio *

Thinly sliced premium beef, aged Parmigiano Reggiano, grilled arugula, horseradish cream, Amalfi lemon

小イカのフライ

ピメントン・デ・ラ・ヴェラ アイオリディップソース

Crispy fried baby calamari

Pimenton de la vera aioli dip

ブッラータ、トマトのカルパッチョ

トマト、新鮮なバジル、アルドイノ・フルクトゥス オリーブオイル（在庫状況により異なります）

Burrata, tomato carpaccio

Tomato, fresh basil, Ardoino Fructus olive oil(Subject to availability)

サントリーニトマトのキョフテフリッター

植物性ミントとレモンソース

Santorini tomato kefte fritters

Plant-based mint and lemon sauce

サラダ

SALADS

スペイン風ツナサラダ、カンタブリア産カツオ「ドン・ボカルテ」

ガリシア産ツナ、レタス、トマト、ネギ、ピーマン、ニンジン、アスパラガス、半熟卵、レモンヴィネグレット

Spanish tuna salad, bonito del Cantábrico "Don Bocarte"

Galician preserved tuna, lettuce, tomato, spring onions, bell pepper, carrots, asparagus, soft-boiled eggs, lemon vinaigrette

グリルハロミチーズのサラダ

ローストピーマン、マリネズッキーニ、チェリートマト、ルッコラ、カラマタオリーブを、ギリシャヨーグルトとレモンのソースの上にのせて

Grilled halloumi cheese salad

Roasted peppers, marinated zucchini, cherry tomatoes, arugula, Kalamata olives over Greek yoghurt-lemon sauce

スープ

SOUPS

ミネストローネ

ボリュームのある野菜スープ、ジャガイモ、タルベ豆、ペースト、熟成パルミジャーノ・レッジャーノ

Minestrone

Hearty vegetable soup with potato, Tarbais beans, pesto, aged Parmigiano Reggiano cheese

ガズパチョ「マイ・ウェイ」

トマトスープのヘルシーバージョン、ピーマン、ペピノ、甘い玉ねぎ、にんにく、ネギ

Gazpacho “My Way”

Healthy version of tomato soup, peppers, pepino, sweet onion, garlic, chives

パスタ&リゾット

PASTA & RISOTTO

本日のパスタ / ホストまでお問合せください

手作り生パスタ

Pasta of the Day / Ask your host

Handmade fresh pasta

ペストソースのニョッキ

手作りの新鮮なジャガイモのニョッキ、ジェノベーゼペースト

Gnocchi al Pesto

Handmade fresh potato gnocchi, Genovese pesto

メインコース

MAIN COURSES

ガリシア産バカラオのロースト

ガリシア産タラの塩漬け、ピキージョスペッパー、タルベ豆のカスレ、セラーノハム

Roasted bacalao de Galicia

Galician salted cod fish, piquillos peppers, Tarbais bean cassoulet, Serrano ham

有機飼育の放し飼いローストチキン、プロヴァンスハーブ

ローストポテト、ローストソース

Organic free range roasted chicken, herbes de Provence

Roasted potatoes, jus de roti

仔牛のスカロッピーネ、ソレントレモンソース

茄子のスティレット、アーティチョークの詰め物、フレンチビーンズ

Veal scaloppine, Sorrento lemon sauce

Aubergine stiletto, stuffed artichokes, French beans

ロードス風ラムシャンク・クリタラキ
大麦パスタ、フェタチーズ
Rhodes-Style lamb shank kritharaki
Orzo pasta, feta cheese

カスティーヤのブラックアングス牛、ビーフチャンク
じっくりローストしグリルされた牛肉、ガーリックハーブバター、フライドポテト、プロヴァンス風トマト
Black angus de Castille, beef chunks *
Grilled and slowly roasted, garlic herb butter crusted, French fries, Provençale tomatoes

ローストかぼちゃのバロティーヌ
ロスコフのピンク玉ねぎ、スペイン産アーモンドクリーム、ザアタル、レモンコンフィ
Roasted pumpkin ballotine
Roscoff pink onions, Spanish almond cream, za'atar, lemon confit

付け合わせ SIDE DISHES

野菜のキャセロール / ローストポテト / フライドポテト / フランス豆 / オルゾパスタ / タルバイ豆のカスレ
Vegetables casserole / Roasted potatoes / French fries / French beans/Orzo Pasta/Tarbais bean cassoulet

デザート DESSERTS

本日の焼きたてタルト
ホストまでお問合せください
Freshly-baked tart of the day
Ask your host

フローティングアイランド
ピンクのプラリネ、ブロンテのピスタチオ
Floating island
Pink pralines, Bronte pistachio

ピエモンテ産ヘーゼルナッツのセミフレッド
塩キャラメル
Piemonte hazelnut semifreddo
Salted caramel

本日のアイスクリームとシャーベット

ホストまでお問合せください

Ice creams and sorbets of the day

Ask your host