

DINNER MENU

- TAPAS -

| | |
|---|-------|
| Fried Potatoes with Truffles ポテトフライ トリュフかけ | ¥ 600 |
|  Japanese Black Pork Rillette 鹿児島黒豚のリエット | ¥ 700 |
| Boiled Octopus, Galician Style イイダコのポイル ピリ辛ガリシア風 | ¥ 850 |
| Ajillo Shrimp アヒージョ シュリンプ | ¥ 900 |
| Ajillo Mushroom Bacon アヒージョ マッシュルーム ベーコン | ¥ 800 |
|  Pill-Pill Mushrooms and Shellfish with Spicy Herbs キノコと貝のピルピル スパイシーハーブ | ¥ 950 |
| Italian Olives イタリア産オリーブ | ¥ 300 |
| Pita Bread ピタブレッド | ¥ 350 |
| Burrata Cheese ブッラータチーズ | ¥ 700 |

- APPETIZER / MEZZE -

| | |
|--|---------|
|  Hummus with Pita Bread ひよこ豆のディップ ピタブレッド | ¥ 1,100 |
| "Dolma" Pepper Stuffed with Meat トルコ風ピーマン肉詰め ドルマ | ¥ 1,400 |
| Steamed Clams and Mussels アサリとムール貝の白ワイン蒸し | ¥ 1,800 |
| Fried Squid and Zucchini with Lemon Aioli Sauce イカとズッキーニのフリット レモン アイオリソース | ¥ 1,700 |
| Fruit Tomato Caprese with Italian Burrata Cheese イタリア産ブッラータチーズ カプレーゼ | ¥ 1,800 |
|  Pan-Sauteed Greek Cheese with Agave Syrup and Oregano ギリシャチーズのソテー アガベシロップ 蜜柑 オレガノ | ¥ 1,800 |
|  Sardines Beccafico イワシのベッカフィーコ (香草パン粉焼き) | ¥ 1,600 |

- SALADS -

| | |
|--|---------|
| Shrimp and Octopus Couscous Salad エビとタコのクスクスサラダ | ¥ 1,400 |
| Smoked Salmon and Feta Cheese Salad スモークサーモンとフェタチーズのサラダ | ¥ 1,600 |

- MAIN DISH -

SEA FOOD

| | |
|---|---------|
| Grilled Swordfish Steak with Roasted Tomatoes メカジキのグリル ローストトマト | ¥ 1,800 |
|  Sauteed Snapper, Bisque Style 白身魚のソテー ビスク仕立て | ¥ 2,000 |
| Grilled Jumbo Shrimp with Oriental Orange Sauce ジャンボシュリンプのグリル オリエンタルオレンジソース | ¥ 2,400 |
| Acqua Pazza with Mussels 鮮魚とムール貝のアクアパッツァ | ¥ 2,800 |
|  Smoked Rare Tuna Steak 燻製マグロのレアステーキ | ¥ 2,800 |


MEATS

| | |
|---|---------|
| Lamb or Chicken Skewers with Spicy ラム肉(or 鶏モモ肉)のスパイシー串焼き | ¥ 1,800 |
| Stewed Beef with Tomatoes Greek Style 牛肉と野菜のギリシャ風トマト煮込み | ¥ 2,300 |
| Sauteed Chicken with Quattro Formaggi Sauce 国産地鶏のソテー クアトロフォルマッジソース | ¥ 2,300 |
| Grilled Japanese Black Beef 国産黒毛和牛のグリル トマト ルッコラ パルメザンチーズ | ¥ 3,200 |
|  Black Pork Porchetta , Wrapped Rosemary Pie 鹿児島黒豚 ローズマリーパイ包み焼き | ¥ 2,800 |

- HAM / CHEESE -


| | |
|--|-------------------|
| Assortment of Ham 生ハムの盛り合せ (下記よりお選び下さい) | 3 Kinds / ¥ 1,800 |
| *Iberico Chorizo, Prosciutto, Pancetta イベリコ豚のチョリソ、パルマ産プロシュート、パンチェッタ | 2 Kinds / ¥ 1,200 |
| Assortment of Cheese チーズの盛り合せ (下記よりお選び下さい) | 3 Kinds / ¥ 1,600 |
| *Gorgonzola, Parmigiano, Mimolette ゴルゴンゾーラ、パルミジャーノ、ミモレット | 2 Kinds / ¥ 1,200 |

- COCA SPANISH PIZZA -


| | |
|--|---------|
|  Green Asparagus and Fried Egg グリーンアスパラガスと目玉焼き | ¥ 1,400 |
| Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ焼き | ¥ 1,700 |
| Salmon and Potato サーモンとポテト焼き | ¥ 1,400 |
| Ham and Dry Tomato ハムとドライトマト焼き | ¥ 1,500 |

*cocaの追加は 1 pieceより承ります

- PASTA / RISOTTO -

| | |
|--|---------|
| Spaghetti Pepperoncino ペペロンチーノ スパゲッティ | ¥ 1,600 |
| Spaghetti Amatriciana ベーコンとトマトのアマトリチャーナ スパゲッティ | ¥ 1,700 |
| Penne Quattro Formaggi クアトロフォルマッジ ペンネ | ¥ 2,100 |
| Risotto with Sweet Corns スイートコーン リゾット | ¥ 1,700 |
|  Fedelini with Sea urchin and Caviar 殻付きウニとキャビアの冷製フェデリーニ ※ ハーフポーションでのご用意となります | ¥ 2,000 |

- ADDITIONAL SUSHI -

| | |
|---|-----------------|
| Beef Nigiri Sushi 牛の炙り 握り | 1 piece / ¥ 650 |
| Edomae Eel Nigiri Sushi 江戸前煮穴子 握り | 1 piece / ¥ 600 |
|  Shrimp Tempura Roll Sushi えび天アボカドロール | ¥ 650 |
| Mini Chirashi-sushi 海鮮ちらし ミニサイズ | ¥ 850 |

*B1F 鮨処から、旬の江戸前握り鮨のオーダーが可能です。スタッフまで
You can also order Sushi from the Sushi area in B1F.



メニューはQRコードでもご覧いただけます
The menu can be accessed online through the QR code.

上記の金額に別途 サービス料10% と 消費税 を加算させていただきます
All Price are subject to 10% service charge, and consumption tax.

DINNER COURSE

SIGNATURE

¥ 4,800

メインとデザートがお選び頂ける、GENTLEお勧めのブリフィックスコース。
(2名様より承ります。シェアスタイルでのご提供になります)

- APPETIZER / PASTA -

| | |
|---|-----------------------------|
| Pita Bread | ピタブレッド |
| Smoked Salmon with Feta Cheese Salad | スモークサーモンとフェタチーズのサラダ |
| Ajillo Shrimp | シュリンプ アヒージョ |
| Today's Tapas | 本日のタパス |
| Sauteed Greek Cheese with Agave Syrup and Oregano | ギリシャチーズのソテー アガベシロップ 蜜柑 オレガノ |
| Today's Pasta | 本日のパスタ |

- MAIN DISH -

下記より1品お選びください

| | |
|---|---------------------------------|
| Grilled Swordfish Steak with Roasted Tomatoes | メカジキのグリル ローストトマト |
| Sauteed Snapper ,Bisque Style | 白身魚のソテー ビスク仕立て |
| Grilled Jumbo Shrimp with Oriental Sauce | ジャンボシュリンプ グリル オリエンタルソース (+¥300) |
| Acqua Pazza with Mussels | 鮮魚とムール貝のアクアパッツァ (+¥500) |
| Lamb or Chicken Skewers with Spicy | ラム肉(or鶏モモ肉)のスパイシー串焼き |
| Japanese Chicken with Quattro Formaggi Sauce | 国産地鶏のソテー クアトロフォルマッジ |
| Grilled Japanese Black Beef | 国産黒毛和牛のグリル (+¥500) |
| Black Pork Porchetta, Wrapped Rosemary Pie | 鹿児島黒豚 ローズマリーパイ包み焼き (+¥250) |

- DESSERT -

デザートメニューよりお選びください

TASTING

¥ 3,000

TapasやAppetizerが中心の軽めのコースで、気軽にお試しいただけます。
(2名様より承ります。シェアスタイルでのご提供になります)

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Ham & Salami Assortment | 生ハムとサラミの盛合せ |
| Ajillo Shrimp | シュリンプ アヒージョ |
| Smoked Salmon Feta Cheese Salad | スモークサーモンとフェタチーズのサラダ |
| Sardine Beccafico | イワシのベッカフィーコ (香草パン粉焼き) |
| Spanish Pizza Coca | スペインピザ |