

# Monthly Course 月替りディナーコース 5,000

季節素材や糸島・姪浜の地元素材を活かしたを使った代表的なギリシャ料理を気軽にお楽しみいただける月替りディナーコースです。

タラマサラータ +ピタブレッド  
Taramasalata with pita bread

鮮魚とカラマタオリーブのライムマリネ ザジキソース  
Fresh fish and Kalamata olive lime marinade with tzatziki sauce

グreekサラダ  
Greek salad

サガナキチーズ ケファログラヴィエラ、ハチミツ、オレガノ  
Saganaki cheese with kefalograviera, honey, and oregano

ぶどうの葉で包んだ鮮魚のローストと野菜のトマト煮  
Roasted fresh fish wrapped in grape leaves with stewed vegetables in tomato sauce

霧島オリーブ豚の低温調理 メリジャンノサラタ添え  
Slow-cooked Kirishima olive pork served with melitzanosalata

ムサカ 牛頬 茄子 ベシヤメルソースのギリシャ風ラザニア  
Moussaka with beef cheek, eggplant, and béchamel sauce (Greek-style lasagna)

季節の果物のコンポート アイス添え  
Seasonal fruit compote with ice cream

## A la carte アラカルト

ギリシャ産オリーブの盛り合わせ  
Assortment of Greek olives

600

グreekピタブレッド  
Greek pita bread

500

タラマサラータ 魚卵 マッシュポテト レモン  
+ピタブレッド

900

鴨の生ハムとギリシャ産イチヂクジャム  
Duck prosciutto with Greek fig jam

900

Taramasalata with fish roe, mashed potatoes, lemon and pita bread

アボカド ヨーグルト チリペッパー  
+ピタブレッド

900

Avocado with yogurt and chili pepper and pita bread

グreekサラダ フェタチーズ、オリーブ  
胡瓜 トマト マスカット

1,200

ぶどうの葉で包んだ鮮魚のロースト  
野菜のトマト煮込み

1,800

Greek salad with feta cheese, olives, cucumber,  
tomato, and muscat grapes

Roasted fresh fish wrapped in grape leaves  
with stewed vegetables in tomato sauce

アイコトマト、苺、キヌアのビネガーサラダ  
グreekヨーグルト

1,000

骨付き鶏もも肉のレモン、スパイス  
オープン焼きコトプロ・レモナト

2,000

Aiko tomato, strawberry, and quinoa salad  
with Greek yogurt and vinegar

Oven-baked chicken leg with lemon and spices  
(kotopoulo lemonato)

真蛸の炙り セロリとウズのライムマリネ  
Grilled octopus marinated  
with celery, ouzo, and lime

1,100

仔羊肩ロース オレンジピール、  
コリアンダーグレル ザジキソース

2,400

Grilled lamb shoulder with orange peel, coriander,  
and tzatziki sauce

スモークサーモンとほうれん草、フェタチーズの  
グreekパイ包み

1,300

霧島オリーブ豚の低温調理  
メリジャンノサラタ添え

2,200

Greek pie filled with smoked salmon, spinach, and feta cheese

Slow-cooked Kirishima olive pork served with melitzanosalata

サガナキチーズ ケファログラヴィエラ  
ハチミツ オレガノ

1,400

ムサカ 牛ミンチ 茄子 ベシヤメルソースの  
ギリシャ風ラザニア

1,600

Saganaki cheese with kefalograviera, honey, and oregano

Moussaka with minced beef, eggplant, and béchamel sauce  
(Greek-style lasagna)

海老のサガナキ 海老とデュカ  
スパイス、チーズのオープン焼き

1,600

真蛸とオリーブ、ハーブのクリサラキ  
(ギリシャ風トマトリゾット)

1,800

Saganaki shrimp baked with dukkah spice and cheese

Kritharaki with octopus, olives, and herbs  
(Greek-style tomato risotto)

ドルマデス ぶどうの葉 ハーブライス包み  
Dolmades stuffed with herb rice wrapped in grape leaves

1,200

季節の果物のコンポート アイス添え  
Seasonal fruit compote with ice cream

600

カリドピタ ピスタチオとクルミのパウンドケーキ  
Karidopita (pistachio and walnut pound cake)

800



# Drink

## Beer ビール

クラフトビール (Meinohama Brewery) Asahi super dry (small bottle)	900	アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール Craft beer (Meinohama Brewery)	700
アサヒスーパードライ 小瓶 Asahi dry zero (non-alcoholic beer)	700	yellow donkey(イエロードンキー) ギリシャ瓶ビール Yellow donkey (Greek bottled beer)	1100

## Wine ワイン

クシノマヴロ ブリュット スパークリング Xinomavro brut sparkling	1,000	ミロナス・ワイナリー 白or赤 Milonas winery (white or red)	900
オミクロン 白or赤 Omicron (white or red)	800	本日のおすすめ ギリシャワイン Today's recommended Greek wine	900
ザシャリアス オーガニック 白or赤 Zacharias organic (white or red)	900		

## Whisky & Liqueur ウイスキー&リキュール

ディワーズハイボール Dewar's highball (whisky soda)	700	スキノス モヒートスタイル Skinos mojito style	1,000
--	-----	--------------------------------------	-------

## Cocktails & Ouzo カクテル&ウゾ

レッドアイ Red eye	900	ウゾ オブ スプマリ (ギリシャの蒸留酒) Ouzo of Spoumari (Greek distilled spirit)	1,200
リモンチェット ソーダ Limoncello soda	1000		

## Soft Drink ソフトドリンク

ギリシャ産オーガニック オレンジジュース Organic orange juice from Greece	600	伊都物語 飲むヨーグルト Ito Monogatari drinking yogurt	600
ギリシャ産オーガニック アップルマンゴージュース Organic apple mango juice from Greece	600	黒烏龍茶 Black oolong tea	500
マスティハ スパークリングウォーター (ギリシャ産炭酸水) Masticha sparkling water (Greek carbonated water)	1,000		

