

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 メリジャンサラタ添え
Slow-cooked Kirishima olive pork served with melitzanosalata

ムサカ 牛頬 茄子 ベシャ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
Taramasalata with fish roe, mashed potatoes, lemon, and pita bread

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

アボカド ヨーグルト チリペッパー
+ピタブレッド
Avocado with yogurt, chili pepper, and pita bread

900

ピスタチオ、蜂蜜 クリームチーズ
Cream cheese with pistachios and honey

700

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

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

1,800

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

1,000

骨付き鶏もも肉のレモン、スパイス
オーブン焼きコトプロ・レモナト
Oven-baked chicken leg with lemon and spices
(kotopoulos lemonato)

2,000

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、
コリアンダーグリル ザジキソース
Grilled lamb shoulder with orange peel, coriander,
and tzatziki sauce

2,400

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

1,300

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

2,200

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

1,400

ムサカ 牛ミンチ 茄子 ベシャメルソースの
ギリシャ風ラザニア
Moussaka with minced beef, eggplant, and béchamel sauce
(Greek-style lasagna)

1,600

海老のサガナキ 海老とデュカ
スパイス、チーズのオーブン焼き
Saganaki shrimp baked with dukkah spice and cheese

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

1,800

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

生ハム フレッシュトマトとフェタチーズの Pasta
Pasta with prosciutto, fresh tomatoes, and feta cheese

1,800

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 soda ハイボール

ディワーズハイボール Dewar's highball (whisky soda)	700
--	-----

Cocktails & Ouzo カクテル&ウゾ

スキノス モヒートスタイル Skinos mojito style	1,000	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	1,000		

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		

