

Monthly Course

月替りディナーコース

■月替りディナーコース(7品) 5,000

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

鮮魚のライムマリネ ザジキソース
Fresh fish lime marinade with tzatziki sauce

グreekサラダ
Greek salad

スモークサーモンとほうれん草のグreekパイ包み
Smoked salmon and spinach greek pie

糸島鶏のレモンマスタード風味(コトプロレモナト)
Itoshima chicken with a lemon mustard flavor (Kotopoulo Lemonato)

本日のクリサラキ(ギリシャ産ショートパスタ)
Today's Kritharaki (Greek-style short pasta)

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

■月替りディナーコース(8品) 6,000

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

鮮魚のライムマリネ ザジキソース
Fresh fish lime marinade with tzatziki sauce

グreekサラダ
Greek salad

スモークサーモンとほうれん草のグreekパイ包み
Smoked salmon and spinach greek pie

ぶどうの葉で包んだ鮮魚と野菜のトマト煮込み
Fresh fish wrapped in grape leaves and vegetable tomato stew

糸島鶏のレモンマスタード風味(コトプロレモナト)
Itoshima chicken with a lemon mustard flavor (Kotopoulo Lemonato)

本日のクリサラキ(ギリシャ産ショートパスタ)
Today's Kritharaki (Greek-style short pasta)

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 ヨーグルト
+ピタブレッド
Taramasalata with fish roe, mashed potatoes, yogurt, 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

ピスタチオ、蜂蜜 クリームチーズ+ピタブレッド
Cream cheese with pistachio and honey with pita bread

900

グreekサラダ フェタチーズ
胡瓜 トマト レッドオニオン
Greek salad with feta cheese,
cucumber, tomato, and red onion

1,200

アプリコット、アーモンドクリームチーズ+ピタブレッド
Cream cheese with apricot and almond with pita bread

900

本日鮮魚のギリシャ風マリネ ザジキソース
Greek-style marinated fresh fish of the day with tzatziki sauce

1,100

仔羊肩ロース オレンジピール、
コリアンダー、グreek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
メリジャノサラタ添え
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、チーズのオープン焼き
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パスタ
Pasta with prosciutto, fresh tomatoes, and feta cheese

1,800

ぶどうの葉で包んだ鮮魚と野菜のトマト煮込み
Fresh fish wrapped in grape leaves
with stewed vegetables in tomato sauce

1,800

糸島鶏のレモン、スパイス オープン焼き
コトプロ・レモナト
Lemon and spice roasted Itoshima chicken
(kotopoulo lemonato)

2,000

本日のおすすめパスタ
Today's pasta

1,800

アーモンドとクルミ入りチョコケーキ アイス添え
Chocolate cake with almonds and walnuts, served with ice cream

800

柑橘とレーズンのパウンドケーキ アイス添え
Citrus and raisin pound cake, served with ice cream

800

Greek food





Lunch - Greek food

Lunch set ランチセット

サラダ、スープ、ピタブレッド、stong coffee labのコーヒー or 紅茶 付き

Greek salad, soup, pasta, pita bread, stong coffee lab's coffee or tea

糸島鶏の低温調理 レモンバターソース 2,000

Low-temperature cooked Itoshima chicken with lemon butter sauce

スモークサーモンとブロッコリーのトマトクリームソース フジッリ 1,800

Fusilli with smoked salmon, broccoli, and tomato cream sauce

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 1,800

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

Course ランチコース

 2,980

前菜、スープ、ピタブレッド、肉料理、パスタ、デザート、stong coffee labのコーヒー or 紅茶

Appetizers, soup, pasta, pita bread, meat, pasta, dessert, stong coffee lab's coffee or tea

Option オプション

一口デザート 300

Bite-sized dessert

Drink ドリンク

クラフトビール (Meinohama Brewery) 900

Craft beer (Meinohama Brewery)

fixフィックス ラガー ギリシャ瓶ビール 1,000

Fix lager (Greek bottled beer)

mythosミソス ラガー ギリシャ瓶ビール 1,000

Mythos lager (Greek bottled beer)

ギリシャワイングラス 800～

Greek wine (glass)