



地中海レストラン



Course Menu

コースメニュー
(二名様より / from 2 people)

A. ベジタリアン・コース ¥3,960
Vegetarian Course

ベジタリアン・ディッシュ満載のコース。
Our very best vegetarian dishes.

B. スペシャル・コース ¥5,060
Special Course

中東の代表的な料理を堪能できるスペシャル・コース!
Enjoy our delicious Holy Land Mediterranean Cuisine!

C. アルミナ・プレミアム・コース ¥6,380
Al Mina Premium Course

シェフおすすめ☆ 当店オリジナルのプレミアム・コース!!
Chef's recommendation!! You can enjoy all you could ever dream about in one set.

この他、ご予算に合わせてコース・メニューをカスタマイズ可能です(¥4,000より)。
Course menu can be customized to meet your budget (from ¥4,000).

Appertizer

前菜

1. 日替わりスープ *Soup of the Day* ¥840
2. タブーリ・サラダ *Tabbouleh Salad* ¥1,470
パセリ、トマト、オニオン、ミント、オリーブオイルとレモンのドレッシング
Parsley, tomato, onion and mint with olive oil and lemon dressing.
3. ファトゥーシュ・サラダ *Fattoush Salad* ¥1,630
ミックス・グリーン、オニオン、赤/黄パプリカ、トマト、きゅうり、ラディッシュ、揚げピタパン、ミント、スマック・ドレッシング
Mix leaves, onion, red and yellow pimentos, tomato, cucumber, red radish, fried pita bread and mint with Sumac (lemony taste drupes of Rhus) dressing.
4. ハルミ・サラダ *Halloumi Salad* ¥1,780
ハルミチーズとマッシュルームのソテー、ミニトマト、ガーリック、バジル、アーモンドを新鮮野菜にのせた温サラダ
Grilled Halloumi cheese, sauteed mushrooms, cherry tomatoes, garlic and basil on top of fresh vegetable and almonds.
5. ホンモス *Hummus* ¥1,050
ひよこ豆とタヒニ(胡麻ペースト)のディップ
Boiled and ground chickpeas and Tahini (sesame paste) lathered with Olive oil, garlic and lemon.
6. エクストラ・ホンモス *Hummus Extra* ¥1,300
ホンモスにラムひき肉と松の実をトッピング
Hummus with minced lamb meat and pine nuts.
7. ムタツバル *Mutabbel* ¥1,050
焼き茄子とタヒニ(胡麻ペースト)のディップ
Grilled and mashed eggplant and Tahini (sesame paste) lathered with olive oil, garlic and lemon.



2. Tabbouleh Salad



4. Halloumi Salad



6. Hummus Extra

Appertizer

前菜

8. 前菜盛り合わせ *Assorted Mix Mezze*

アラブの代表的な前菜の盛り合わせ

4種盛り 4 kinds of Mezze
8種盛り 8 kinds of Mezze
追加のご注文 Additional Mezze

¥1,470 御一人様 per person
¥2,530 御一人様 per person
¥470 一種類 per plate

9. おつまみプレート *Hot Snack Plate*

¥1,400 御一人様 per person

ミート・ロール、チーズ・ロール、ケツベ (ラムひき肉、松の実入りミートボール)、
ファラフェル (ひよこ豆と野菜のコロッケ)、サンボーサ (サモサ)
Meat roll, cheese roll, Kibbeh, Falafel, and Sambossek.

10. シェフお任せチーズ・プレート *Chef's Selection Cheese Plate*

¥1,990

11. バタータ・ハラ *Batata Hara*

¥740

ガーリック、レモン、パクチー、唐辛子入りスパイシーポテト
Spicy potatoes sautéed with garlic, lemon, coriander and chili.

12. マンウーシ *Manoushe*

¥740

ザータル(アラビック・ハーブ)のピッツァ
Zaatar (Arabic herb) pizza.

13. ラヘム・ベラジン *Lahm Beajin*

¥1,100

ひき肉のピッツァ
Meat pizza with yogurt dressing.



8. Assorted Mix Mezze (8 kinds of Mezze)



9. Hot Snack Plate



13. Lahm Beajin

From the Grill

グリル料理

14. シシ・ケバブ *Shish Kebab* ¥2,100
角切りラム肉のグリル。グリル野菜とタヒニ(胡麻ペースト)ソース添え
Grilled lamb squares served with grilled vegetables and Tahini (sesame paste) sauce.
15. シシ・タオーク *Shish Taouk* ¥1,780
チキンのマリネ。グリル野菜とガーリック・ソース添え
Grilled marinated chicken squares served with grilled vegetables and garlic sauce.
16. ミックス・ケバブ *Mix Kebab* ¥2,420
シシ・ケバブ、コフタ・ケバブ、シシ・タオークの盛り合わせ。グリル野菜添え
Assorted Kebabs (Shish kebab, Kofta kebab and Shish taouk) served with grilled vegetables.
17. 特製ラムチョップ *Special Lamb Chop* ¥2,750
ラムチョップのグリル。グリル野菜とミント・ソース添え
Grilled lamb chops served with grilled vegetables and mint sauce.
18. コフタ・ケバブ *Kofta Kebab on Hot Plate* ¥2,000
ひき肉のグリル。グリル野菜とヨーグルト・ソース添え
Spicy minced meat kebabs served with grilled vegetables and yogurt sauce.
19. コベズ *Khobezz* ¥330
ピタパン Pita bread.
20. ライス *Rice* ¥440
バスマティ米(細長いお米)のごはん Steamed basmati rice.
21. バージン・オリーブオイル *Virgin Olive Oil* ¥530
パレスチナ産オリーブオイル Palestinian olive oil.



16. Mix Kebab



17. Special Lamb Chop

Traditional Palestinian Dishes

パレスチナの伝統料理

22. マンサフ *Mansaff* ¥2,420
柔らかく蒸したラムとミックス・ナッツのご飯。温かいヨーグルト・ソース添え
Succulent steamed lamb served over bed of nuts rice and warm yogurt sauce.
23. マクルベ *Maklubeh* ¥2,310
ローストチキン、野菜たっぷりのピラフと冷たいヨーグルト・ソース添え
Roast chicken and vegetable rice served with cold yogurt sauce.
24. ラムすね肉の蒸し煮 *Braised Lamb Shank* ¥2,640
トマト・グレービー・ソース煮。グリーン麦添え
Braised lamb shank in tomato gravy served on steamed green hulled wheat (frikeh).
25. ケバブ・プレート *Shawarma Plate* ¥2,200
アラビアン・タコス。ロースト肉にグリル野菜とピタパン添え
The Arabian Taco. Thinly sliced cuts of meat served with grilled vegetables and pita.
26. 野菜の詰めもの *Stuffed Vegetable* ¥2,000
野菜にクスクスと豆を詰めました。トマトソース添え
Vegetables stuffed with couscous and beans in tomato sauce.
27. 今週のおすすめディッシュ *Weekly Special Dish* ¥2,310
詳しくはスタッフにお尋ねください
Ask your server about the weekly special.
28. 子羊の丸焼き *Whole Lamb* ¥60,500
ライス、ナッツ、ドライフルーツ詰めの子羊の丸焼き、特製グレービーソース添え(総重量12-14Kg)。
10名様以上のパーティ向けです。ご注文は4日前までお願いいたします。
Grilled and stuffed with rice, nuts and dry fruits with special gravy sauce (Total weight: 12-14 kg).
Perfect for a party of 10 or more people. Please order 4 days in advance.

From the Ocean

魚料理

29. 本日のおすすめ鮮魚 *Fish of the Day* ¥2,200

築地直送 本日の一本魚をお好みのスタイルで(焼き、蒸し、揚げ)。季節野菜を添えて。
Cooked on your way (grill, steam, or fry). Served with seasonal vegetables and potatoes.

30. ジャンボ海老のグリル *Grilled Jumbo Shrimp* ¥2,100

ライス又はクスクスの上にのったジャンボ海老のグリル、レモンソース添え
Grilled shrimp on top of rice or couscous served with lemon sauce.

31. シーフード・パラダイス *Seafood Paradise* ¥2,640

レモン・ガーリック&フレッシュ・ハーブ・バターソース添え
Mix seafood in lemon garlic & fresh herb butter sauce.

32. フィッシュ・タジン *Fish Tajin* ¥1,980

タジン鍋でじっくり調理したお魚と野菜のクスクス添え
Slow cooked fish with vegetable in tajin pot served with couscous.



22. Mansaff



24. Braised Lamb Shank



31. Seafood Paradise



23. Maklubeh



25. Shawarma Plate



26. Stuffed Vegetable



32. Fish Tajin

Dessert

デザート

バクラワ *Baklawa*

¥880

クルミ、松の実、ピスタチオの焼き菓子 Sweet pastry filled with mix nuts.

バスボスイ *Basboseh*

¥750

セモリナとココナッツのケーキ Semolina and coconuts cake.

クナーフェ *Kanafeh*

¥1,200

シェフ押し!大人気の温かいゴートチーズケーキ Chef's recommended rich & sweet warm goat cheese cake!!

本日のデザート *Dessert of the Day*

¥700

詳しくはスタッフにお尋ねください Ask your server about our today's dessert.



Baklawa



Basboseh



Kanafeh

Relaxing time

リラックスタイム

水煙草 *Shisha*

¥1,800

詳しくはスタッフにお尋ねください Ask your server about our flavor selection.

ホットドリンク *Hot Drink*

アラビック・コーヒー Arabic Coffee

¥500

ミックスハーブ・ティー Mix Herb Tea

¥500

セージ・ティー Sage Tea

¥550

ミント・ティー Mint Tea

¥550

ボバニージュ(カモミール) Babonej

¥550

ヤンスン(アニス) Yansoon

¥550