



「テーブルで食べ物を分かち合うことで人々が団結し、お食事が豊かなひとときとなる」- コスタス・スピリアディス

オイスター/キャビア

旬の牡蠣

時価 6個/12個

オシエトラキャビア	148 /3Ogr	255/5Ogr
ベルーガキャビア	350/3Ogr	575/5Ogr

生の魚

刺身 マグアティコ(カンパチ)、サーモン、ルー・ドウ・メール(スズキ)、チポラ(鯛)	36
タルタル マグアティコ、マグロ、サーモン	42
セビーチェ ルー・ドウ・メール	42

MILOS クラシック

ギリシャ スプレッド タラモサラタ、ザジキ、ヒティピ、グリルピタ、生野菜	42
MILOS スペシャル 紙のように薄くし、軽く揚げたズッキーニとナス、サガナキチーズ、ザジキ	45
オランダ ピーマン 赤、黄、オレンジのピーマンのグリル、 エクストラバージン・オリーブオイルと熟成バルサミコ	34
マッシュルーム エリンギ、ベビーシイタケ、牡蠣、マイタケ	38
ズッキーニ・フラワー フェタチーズ、マヌーリチーズ、ケファログラ・ビエラチーズ	42
オクトパス 地中海産タコ刺身の炭火焼き	48
クラブケーキ チェサピーク湾、メリーランド州スタイルのカニ肉のケーキ	45
カラマリフライ 軽く揚げた新鮮で柔らかいイカのリング	42
セピア 黒墨リゾットを添えて	42
エビのグリル プレミアムなニューカレドニア・ブルーシュリンプ	45
トマトサラダ 完熟トマトを使った本格サラダ	44
グリーンサラダ ロメイン、ディル、ネギ、 マヌーリチーズとミロス・ドレッシング	32

生または加熱が不十分な肉、家禽、魚介類、貝類、卵を摂取すると、食中毒のリスクが高まる可能性があります。



当店のキャプテンが喜んで魚市場をご案内し、本日厳選した新鮮な魚の種類、産地、味についてご説明いたします。

魚介とシーフード

1kgあたりの価格

グリル ファグリ(真鯛)、バラダ、ループ・ドウ・メール、チポウラ、サンピエール、ドーバーソール、 ターボット、チェルナ(ハタ)、シナグリーダ、ステイラ	
ベイクド・イン・シーソルト ループ・ドウ・メール、ミロコピ、ロフォス(ハタ)	Supp 20
アーニスト(2名様分から) (野菜とともにポーチド) スコルペナ(カサゴ)、ロフォス、カポニ(スズキ)	Supp 20
刺身 エンペラー、ルー・ドウ・メール、チポウラ、バルブーニ	
小魚のフライ バルブーニ、アンチョビ、イワシ、マリダキ、レスリニ	
ロブスター ノバスコシア・ファンディ・ディープシー グリルしてギリシャ風フライドポテトを添えて	Supp 20
アスタコマカロナダ、ロブスターのアテネ風スープ	
ロブスターサラダ アンディーブ、ラディッキオ、フェネル、メタクサ	ク
レベッツ・ロワイヤルズ、モロッコ ロイヤルシュリンプのグリル、シェリー酒を添えて	
カカヴィア(ギリシャ風フィッシャーマンズ・スープ、2名様以上) 本日の魚	Supp 20

魚のフィレ

メバチマグロ ゴマをまぶし刺身、有機ビーツとスコルダリア	68
ルージュラベル サーモン サントリーニ島ピアッツィ風、白インゲン豆を添えて	62
ラムチョップ ミルクで育てた仔羊のラムチョップをギリシャ風に仕上げて提供 ギリシャ風フライドポテトとザジキ添え	78
フィレミニオン USDA ブラックアンガスのフィレ肉、ギリシャ風フライドポテト添え	78
リブアイ・ステーキ 21 日間乾燥熟成させたブラックアンガス、ギリシャ風フライドポテト添え	98

サイド・ディッシュ

ホルタ クレタ島産の天然野菜	22
野菜のグリル ミントヨーグルト添え	28
アスパラガス	19
オーガニック・ビーツ	22
ファバ	19
ギガンテス(白花豆)	19
ユーコン・ゴールドポテトサラダ	19
ギリシャ風フライドポテト	19
季節の蒸し野菜	22