CICADA

MENU 4,000 YEN / PERSON

"FAMILY STYLE MENU"

Flat bread フラットブレッド

Chickpea hummus with grilled flat bread ひよこ豆のディップ "ハムス "

Jamon serrano ハモン・セラーノ

Roasted broccoli and cauliflower with halloumi, walnuts, green lentils and herbs

ローストしたハロウミチーズ、ブロッコリー、カリフラワー

Fresh seasonal seafood frito with lemon and garlic aioli 季節魚介のフリット レモンとガーリックアイオリ

Herbed chicken kefta with beet and yogurt sauce チキンケフタ、ビーツとヨーグルトのソース

Moorish grilled beef brochette ムーア風牛ハラミのブロシェット

Lamb tagine with apricots, honey and ginger, cous cous on side "ラムタジン" アプリコット、ハニー、ジンジャー

Coffee or tea コーヒー又は紅茶

- Please make a reservation for party menu.
- Item may change according to market availability.
- 7000yen separate course is available, please ask our staff.
- パーティーメニューをご希望のお客様は前日までにご連絡ください。
- ■お料理は全てシェアスタイルでのご提供になります。
- 仕入れの都合により内容が変更する場合がございますのでご了承ください。
- 7000円のセパレートコースのご用意もございます。

CICADA

MENU 5.000 YEN / PERSON

"FAMILY STYLE MENU"

Flat bread フラットブレッド

Chickpea hummus with grilled flat bread ひよこ豆のディップ "ハムス "

Prosciutto di San Daniele プロシュート・ディ・サン・ダニエレ

Roasted calamari stuffed with prosciutto プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト

Crispy lamb kibbeh with tzatziki sauce カダイフ巻きラムキベ、タジキソース

Baby spinach and chevre with crisp jamon and hazelnuts $\forall x - \forall n \ne - \vec{x}$, $\forall y \ne - \vec{y} \ne - \vec{y} \ne 0$ $\forall 0$

Strozzapreti with pesto trapanese, semi dried tomato, garlic, basil and almonds

セミドライトマト、バジル、アーモンドのトラパネーゼ ストロッツァプレーティ

Grilled L-bone pork chop with preserved lemon, tomato and caper salad 骨付き和豚もちぶたロースのグリル プリザーブドレモン、トマト、ケッパー

Today's dessert 本日のデザート

Coffee or tea コーヒー又は紅茶

CICADA

MENU 6.000 YEN / PERSON

"FAMILY STYLE MENU"

Flat bread フラットブレッド

Chickpea hummus with grilled flat bread ひよこ豆のディップ "ハムス "

Jamon Iberico bellota ハモン・イベリコ・ベジョータ

Maguro tuna carpaccio with blood orange dressing and herb salad マグロのカルパッチョとフレッシュハーブ、ブラッドオレンジドレッシング

Chilled green beans and potato salad with kalamata olives and pine nuts インゲンとポテトのサラダ カラマタオリーブ、松の実、バジルペースト

Spicy Turkish lamb pizza lahmacun with tomato sauce, red onion and coriander "ラフマジュン" ラム、オニオン、コリアンダー

Conchiglie with octopus and tomato ragu sauce and fresh dill タコのラグーソース コンキリエ

Spicy grilled Moroccan shrimp with veggie couscous, tahini sauce and pomegranate seeds スパイスでマリネしたシュリンプのグリル、ハーブのタブレ タヒニソース

Grilled sirloin steak with watercress, endive and semi-dried tomato salad サーロインのグリル クレソン、エンダイブ、セミドライトマトのサラダ

Today's dessert 本日のデザート

Coffee or tea コーヒー又は紅茶