

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”

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

Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce
ブラバ風スパイシーポテト

Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style
シュリンプのスパイシーソテー “ピルピル”

Zucchini and feta cheese fritter
ズッキーニとフェタチーズのフリッター

Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース

Chicken tagine with preserved lemons
and green olives
“チキンタジン”プリザーブドレモンとオリーブ

- 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”

Jamon serrano
ハモン・セラノー

Sautéed mushrooms and chorizo with garlic
マッシュルームとチョリソーのガーリックソテー

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

Greek horiatiki salad with feta, tomato and Kalamata olives
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

Spaghettini with shrimp and cavolo nero kale
in a spicy tomato sauce
海老、カーボロネロ、スパイシートマトソースのスパゲティーニ

Grilled Iberico pork loin with grilled eggplant,
pepper and zucchini
イベリコ豚と季節野菜のグリル

Today's dessert
本日のデザート

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

Kanpachi carpaccio with roasted beets and yuzu dressing
カンパチのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング

Octopus and potatoes with paprika dolce, coriander
and extra virgin olive oil
タコとポテトのガリシアスタイル

Spicy albondigas in tomato and almond sauce
アルボンディガス、アーモンドトマトソース

Roasted carrots and bacon salad with spicy greens
and onion dressing
ローストした人参とベーコンのサラダ、マスタードドレッシング

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

Grilled beef sirloin tagliata style with Pedro Ximenez glaze,
wild arugula and Parmesan
サーロインのタリアータ、ペドロヒメネスソース

Today's dessert
本日のデザート

DRINK MENU

WINE

CAVA

Mas Oliver, Chamcalet, Panedes, Spain
マス オリヴェル、チャンカレ、スペイン

WHITE & ROSE

Guapos, Ardina Vinho Verde, Portugal '16
グアポス、アルディナ ヴィニョ ヴェルデ、ポルトガル

Bodegas Muga, Muga Blanco, Rioja, Spain '16
ボデガス ムガ、ムガ ブランコ、リオハ、スペイン

RED

Marques d' Almeida, Beira Interior, Portugal '15
マルケス ダルメイダ、バイラ インテリオール、ポルトガル

El Vinclo, Crianza, La Mancha, Spain '13
エル ヴィンクロ、クリアンサ、ラ マンチャ、スペイン

CRAFT BEER

Pale ale

ペール エール

Wheat ale

ウィート エール

Amber ale

アンバー エール

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Tropical iced tea

トロピカル アイスティ

Ginger ale

ジンジャーエール

Coffee or tea (+300yen/per)

コーヒー又は紅茶 (一人+300円)

3,000

All-you can-drink plans have a 2 hour limit.
フリードリンクのラストオーダーは2時間とさせていただきます。

This plan can only be added to the party menu.
こちらのプランは、パーティーメニューをご注文のお客様に限ります。

DRINK MENU

WINE

CAVA

Mas Oliver, Chamcalet, Panedes, Spain
マス オリヴェル、チャンカレ、スペイン

WHITE & ROSE

Guapos, Ardina Vinho Verde, Portugal '16
グアポス、アルディナ ヴィニョ ヴェルデ、ポルトガル

Pazo de Villarei, Albarino, Rias Baixas, Spain '18
パソ デ ヴィジャレイ、アルバリーニョ、リアス バイシャス、スペイン

Villa Vallombrosa, Cuvee Prunelle Rose, Provence '17
ヴィラ ヴァロンブローザ、プルネル ロゼ、プロヴァンス、フランス

RED

Domaine des Tourelles, Bekaa valley, Lebanon '14
ドメーヌドトゥレール、ベッカー ヴァレー、レバノン

Tandem, Syrah, Morocco '17
タンデム、シラー、モロッコ

El Vinclo, Crianza, La Mancha, Spain '13
エル ヴィンクロ、クリアンサ、ラ マンチャ、スペイン

CRAFT BEER & SANGRIA

Pale ale

ペール エール

Wheat ale

ウィート エール

Amber ale

アンバー エール

CICADA sangria

シカダ サングリア

White lime sangria

ホワイト ライム サングリア

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Diamour Muscat (non-alcoholic sparkling)
ダイヤモンド マスカット スパークリング

Blood orange

ブラッド オレンジ

Pomegranate

ザクロ

Tropical iced tea

トロピカル アイステイ

Ginger ale

ジンジャーエール

Coffee or tea (+300yen/per)

コーヒー又は紅茶 (一人+300円)

4,000

All-you-can-drink plans have a 2 hour limit.
フリードリンクのラストオーダーは2時間とさせていただきます。

This plan can only be added to the party menu.
こちらのプランは、パーティーメニューをご注文のお客様にのみです。