

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・ディ・サン・ダニエレ

Manchego with membrillo and pumpkin seeds
マンチェゴ とカリンジヤム、パンプキンシード

Moorish grilled beef brochette
ムーア風牛ハラミのプロシュエット

Spaccatelle with polpo, garlic, fava beans and bottarga
タコ、そら豆、カラスミ スパカテッレ

Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura,
coriander and ginger
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー

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・セラーノ

Sautéed polpo and potatoes with garlic, tomatoes and white wine
タコとポテトのガーリックソテー

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

Shrimp, eggplant and chickpea salad with arugula
and roasted tomato dressing
海老、ひよこ豆、茄子のサラダ シェリートマトドレッシング

Grilled Iberico pork loin with garlic confit,
roasted tomatoes and potatoes
イベリコ豚のグリル、ローストトマトとガーリックコンフィ

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

Snapper carpaccio with shaved fennel,
ikura and saffron vinaigrette
マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット

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

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

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 with tarragon pesto
and seasonal vegetables
サーロインのタリアータ エストラゴンソース

Today's dessert
本日のデザート

- 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円のセバレートコースのご用意もございます。

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

Valdibella, Munir, Sicilia, Italia '18
ヴァルディベッラ、ムニール、シチリア、イタリア

Bodegas Muga, Muga Blanco, Rioja, Spain '17
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 '15
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

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

Valdibella, Munir, Sicilia, Italia '18
ヴァルディベッラ、ムニール、シチリア、イタリア
Pazo de Villarei, Albarino, Rias Baixas, Spain '18
パソ デ ヴィジャレイ、アルバリニョ、リアス バイシャス、スペイン
Villa Vallombrosa, Cuvee Prunelle Rose, Provence '18
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

Filia Gi, Limniona, Karditsa '16
フィリア ギ、リムニオーナ、カルディツァ、ギリシャ
Tandem, Syrah, Morocco '17
タンデム、シラー、モロッコ
El Vinclo, Crianza, La Mancha, Spain '15
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)
ディアムール 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 アイスティ
Ginger ale
ジンジャーエール

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限ります。