

CICADA

MENU 4,800 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

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

Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce
モロッコ風スパイスクラブケーキ

Spaghettini with fresh Japanese togarashi peppers,
prosciutto and Parmesan cheese
甘長唐辛子、ペパロニ、プロシュートのスパゲティーニ

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

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

- Please make a reservation for party menu.
- Item may change according to market availability.

- 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

CICADA

MENU 5,800 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 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

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

Celeriac and orange salad with chevre, endive, radicchio,
pecans and sumac in lemon honey dressing
オレンジ、セロリアック、シェーブルチーズのサラダ
ハニードレッシング

Grilled Moroccan spice marinated swordfish steak
with ratatouille
モロッカンスパイスでマリネした
メカジキのグリルとラタトゥイユ

Grilled L-born pork with tomato salsa and preserved lemon
Lボーンポークのグリル
プリザーブドレモン、トマト、ケイパーのサルサ

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

CICADA

MENU 6,800 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

Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing
カンパチのカルパッチョ レモンジンジャー dressing

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

Baked mortadella wrapped provolone cheese with tomato sauce
モルタデッラ、プロボローネのオープン焼き
スパイスシートマトソース

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 rib eye steak with romesco sauce and lemon
リブアイステーキ、ロメスコソース

Today's dessert
本日のデザート

Coffee or tea
コーヒーまたは紅茶

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

Soalheiro, ALLO, Portugal '18

ソアリエイロ、アロ、ポルトガル

Bodegas Muga, Muga Blanco, Rioja, Spain '18

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 '16

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

3,200

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

Soalheiro, ALLO, Portugal '18
ソアリエイロ、アロ、ポルトガル

Pazo de Villarei, Albarino, Rias Baixas, Spain '19
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 '19
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
Domaine des Tourelles, Bekaa valley, Lebanon '18
ドメースト トゥレール、ベッカー ヴァレー、レバノン
El Vinclo, Crianza, La Mancha, Spain '16
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

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

4,200

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。