

# 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-bone 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のみです。