

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”

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

Roasted peppers and chicory salad with boquerones and sumac
イワシのマリネ "ボケロネス エン ビナグレ"と
ローストパプリカ、デュッカスパイス

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

Casarecce with burst cherry tomatoes, basil and ricotta di pecora
フレッシュトマト、バジル、リコッタペコラのカサレッチェ

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

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

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 fresh Japanese togarashi peppers,
prosiutto and Parmesan cheese
甘長唐辛子、プロシュート、パルメザンチーズのスパゲティニー

Grilled spice marinated bone-in pork loin
with fried polenta and arugula
スパイスでマリネした骨付き松阪豚のグリル、フライドポレンタ

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”

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

Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade
and radish salad
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタプナード

Halloumi stuffed Greek meat balls with herb salad
ハロウミチーズのギリシャ風ミートボール、ハーブサラダ

Sauteed polpo and potatoes with garlic
タコとポテトのガーリックハーブソテー

Nicoise salad with romaine, Italian tuna, green beans,
boiled egg, anchovy and olives
ツナ、アンチョビ、オリーブのニソワーズサラダ

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 herb, garlic,
pine nut and almond salsa verde
リブアイステーキ、サルサヴェルデ

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, Penedes, Spain
マス オリヴェル、チャンカレ、スペイン

WHITE

Soalheiro, ALLO, Portugal '20
ソアリエイロ、アロ、ポルトガル

Mas Saint Laurent, Picpoul de Pinet, Languedoc, France '18
マス サン ローラン、ピクプールドピネ、ラングドック、フランス

RED

Giuseppe Gabbas, Lillove, Sardegna, Italia '19
ジュゼッペ ガッバス、リロヴェ、サルデーニャ、イタリア

Domaine des Tourelles, Rouge, Bekaa valley, Lebanon '19
ドメーヌ トゥレール、ルーージュ、ベッカー ヴァレー、レバノン

CRAFT BEER

Pale ale

ペール エール

Wheat ale

ウィート エール

Seasonal brew

シーズナル ブリュー

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 '20
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

Villa Vallombrosa, Cuvee Prunelle Rose, Provence '20
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, Greece '16
フィリア ギ、リムニオーナ、カルディツァ、ギリシャ

Giuseppe Gabbas, Lillove, Sardegna, Italia '19
ジュゼッペ ガッバス、リロヴェ、サルデーニャ、イタリア

Domaine des Tourelles, Rouge, Bekaa valley, Lebanon '19
ドメヌ トゥレール、ルージュ、ベッカー ヴァレー、レバノン

CRAFT BEER & SANGRIA

Pale ale
ペール エール

Wheat ale
ウィート エール

Seasonal brew
シーズナル ブリュー

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

Tropical iced tea
トロピカル アイステイ

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。