

# 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

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

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

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ーニ

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”

Jamon serrano  
ハモン・セラーノ

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  
ウイート 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。