

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

Rigatoni ribollita style with cavolo nero,
white beans and Parmesan

黒キャベツ、白いんげん豆のリボリータ、リガトーニ

Honey marinated grilled pork loin

with roasted romanesco and green onions

ハチミツでマリネしたポークロインのグリル、

ロマネスコとグリーンオニオンのソテー

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 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

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

Yellow tail carpaccio with green harissa dressing
and fresh ao togarashi

ブリのカルパッチョ、青唐辛子のハリサドレッシング

Pan fried Brussels sprouts with tomatoes, anchovy and pine nuts

芽キャベツのソテー、アンチョビ、トマト、松の実

Spicy albondigas in tomato and almond sauce

スペイン風ミートボール “アルボンディガス”

アーモンドトマトソース

Orange salad with shaved turnips, pecans and goat cheese dressing

オレンジ、赤カブ、ピーカンナッツのサラダ

ゴートチーズドレッシング

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 harissa tomato butter

リブアイステーキ、ハリサトマトバター

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

Alice Salento, Verdeca, Puglia, Italia '20

アリーチェ サレント、ヴェルデカ、プーリア、イタリア

RED

Laroche, Biologique, Languedoc, France '20

ラロッシュ、ビオロジック、ラングドック、フランス

Domaine des Tourelles, Rouge, Bekaa valley, Lebanon '19

ドメーヌ トゥレール、ルージュ、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

3,500

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

Papagiannakos, Granatus Rose, Attiki, Greece '19
パパヤナコス、グラナタス ロゼ、アティキ

Alice Salento, Verdeca, Puglia, Italia '20
アリーチェ サレント、ヴェルデカ、プーリア、イタリア

RED

Laroche, Biologique, Languedoc, France '20
ラロッシェ、ビオロジック、ラングドック、フランス

Quinta de Curvos, Prova Cega, Portugal '18
キンタ デクルヴォス、プローヴァ セガ、ポルトガル

Domaine des Tourelles, Rouge, Bekaa valley, Lebanon '19
ドメース トウレール、ルーージュ、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 ブリュワー

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

4,500

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。