

CICADA

MENU 6,000 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ート

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

Pennoni pasta with eggplant, sausage
and spicy n'duja tomato sauce

サルシッチャ、ナス、

カラブリアチリトマトソースのペンノーニ

Grilled kinka-pork loin with tomato salsa and preserved lemon

金華豚のグリル、トマトサルサとプリザーブドレモン

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 7,000 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

Sauteed polpo and potatoes with garlic,
tomatoes and white wine

タコとポテトのハーブガーリックソテー

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

Endive, rucula and chicory salad with oranges, dried figs,
smoke nuts with white balsamic vinaigrette

オレンジ、チコリ、ルッコラのサラダ

ホワイトバルサミコドレッシング

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto

魚介のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

Grilled sirloin tagliata style with salsa verde,
wild arugula and watercress

国産牛サーロインのタリアータ、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, Panedes, Spain

マス オリヴェル、チャンカレ、スペイン

WHITE

Quinta de Curvos, Loureiro, Portugal '21

キンタ デ クルヴォス、ロウレイロ、ポルトガル

Alice Salento, Verdeca, Puglia, Italia '22

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 '20

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

Quinta de Curvos, Loureiro, Portugal '21
キンタ デ クルヴォス、ロウレイロ、ポルトガル

Papagiannakos, Granatus Rose, Attiki, Greece '22
パパヤナコス、グラナタス ロゼ、アティキ

Alice Salento, Verdeca, Puglia, Italia '21
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

Quinta de Curvos, Prova Cega, Portugal '19
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 '20
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。