

MENU

Served with flatbread, dip and cafe. (11:30-15:00)
15:00 までにご注文頂くとフラットブレッド、ディップ、カフェが付きます。

TODAY'S SOUP	TODAY'S SALAD	TODAY'S DESSERT
本日のスープ	本日のサラダ	本日のデザート
500	500	500

WEEKLY MENU

SPECIAL ENTRÉE	2,100
Grilled salmon with mussels in safran nage	サーモンのグリル ムール貝のサフランナージュ
TAGINE	1,900
Chicken tagine with vegetables and garbanzo	ひよこ豆と野菜の”チキンタジン”
PASTA	1,600
Spaghettoni amatriciana	スパゲティニー アマトリチャーナ
SALAD	1,600
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

ENTREE

Pan-roasted shrimps with farro and maitake risotto	2,400
海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Roasted snapper with rosemary roasted potatoes and Nicoise olives	2,100
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	2,100
ポルトガル風スパイスシーゲリルチキン “フランゴ”	
Grilled lamb chops with anchovy and rosemary	2,400
アンチョビとローズマリーでマリネした骨付き仔羊のグリル	

CICADA

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,000
ひよこ豆のディップ“ハムス”	
Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing.....	1,500
ブリのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,300
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,300
プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,600
シュリンプのスパイシーソテー“ピルピル”	
Spicy albondigas in tomato and almond sauce.....	1,250
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	
Moorish grilled beef brochette.....	1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnuts salsa.....	1,400
グリーンアスパラガスのグリル、セミドライトマトとヘーゼルナッツのサルサ	
Greek horiatiki salad with feta, tomato and Kalamata olives.....	1,600
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce.....	840
ブラバ風スパイシーポテト	
Flat bread basket.....	500
フラットブレッドバスケット	

DESSERTS

CICADA's marsala tiramisu.....	980
マルサラ入りティラミス、シカダスタイル	
Walnut and almond baklava with honey and vanilla gelato.....	980
クルミとアーモンドの“バクラバ”、バニラジェラート	
CICADA original pistachio crème brûlée.....	980
ピスタチオのクレームブリュレ	
Super rich warm valrhona 70% cacao chocolate cake with chocolate gelato.....	980
温かいヴァローナチョコレートケーキ、チョコレートジェラート	
Double espresso affogato with gelato and amaretto.....	980
アマレット入りエスプレッソジェラートの“アフオガート”	
Assorted gelato and sorbet.....	980
本日のジェラートとソルベの3種盛り	

COURSE

¥3,900

Courses are served with your choice of coffee drink or tea.
ドリンクはカフェメニューからお好きなものをお選びいただけます。

1 tapas or mezza	タパス、前菜より1品
1 seafood or meat dish	お魚、お肉料理より1品
1 dessert or cheese	デザートまたはチーズより1品

TAPAS AND MEZZE

Chickpea hummus with grilled flat bread	ひよこ豆のディップ“ハムス”
Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing	ブリのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	モロッコ風スパイスクラブケーキ
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
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”
Moorish grilled beef brochette	ムーア風牛ハラミのプロシュート
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
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnuts salsa	グリーンアスパラガスのグリル、セミドライトマトとヘーゼルナッツのサルサ
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

SEAFOOD AND MEATS

Pan-roasted shrimps with farro and maitake risotto (+300)	海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット(+300)
Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes and Nicoise olives	真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	ポルトガル風スパイスグリルチキン“フランゴ ボルトゲーズ”
Grilled lamb chops with anchovy and rosemary (+300)	アンチョビとローズマリーでマリネした骨付き仔羊のグリル(+300)
Choice from Weekly Lunch	“WEEKLY LUNCH”より1品

DESSERTS

CICADA's marsala tiramisu	マルサラ入りティラミス、シカダスタイル
Walnut and almond baklava with honey and vanilla gelato	クルミとアーモンドの“バクラバ”とバニラジェラート
CICADA original pistachio crème brûlée	ピスタチオのクレームブリュレ
Super rich warm valrhona 70% cacao chocolate cake with chocolate gelato	温かいヴァローナチョコレートケーキとチョコレートジェラート
Double espresso affogato with gelato and amaretto	アマレット入りエスプレッソジェラートの“アフオガート”
Assorted gelato and sorbet	本日のジェラートとソルベの3種盛り

CICADA