

CICADA TASTING COURSE

Flat bread

フラットブレッド

Extra virgin olive oil

エクストラバージンオリーブオイル

TODAY'S TAPAS AND MEZZE PLATE

メッツェプレート

Chickpea hummus with grilled flat bread

ひよこ豆のディップ “ハムス”

Snapper carpaccio with blood orange dressing,
mini tomatoes and micro leaves

真鯛のカルパッチョ、ブラッドオレンジソースとマイクロリーフ

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon

パルミジャーノレジャーノとベーコンで巻いたデーツのロースト

Today's tapas

本日のタパス

SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish from the following page.

次のページのお魚料理、お肉料理よりおひとつお選び下さい。

TODAY'S DESSERT OR TODAY'S CHEESE PLATE

本日のデザートまたは 本日のチーズ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

6,200

SEAFOOD

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto
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, Nicoise olive
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled swordfish steak with white bean, clam,
chorizo and tomato ragout
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、蛤と白いんげんのラゲー

Today's fish tagine with cous cous
本日のシーフードタジン

MEAT

Grilled frango chicken ,spicy Portuguese style
ポルトガル風スパイシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary
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

Grilled Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルバチカ

Today's meat tagine with cous cous
本日のミートタジン

SIDES

Fresh coriander with EVOO and lemon.....720
フレッシュコリアンダー

Fresh rucola with EVOO and lemon.....720
フレッシュルッコラ

コースメニューのアレルギー詳細はこちらから：
Please scan for course menu allergy information:



WEEKLY LUNCH

All lunch menus include flat bread, iced tea and coffee on weekdays from 11:30 to 15:00.
平日の15:00まではすべてのランチメニューにフラットブレッド、アイスティー、コーヒーが付きます。

SALAD	DIP	SOUP
イペリコサラミとモッツアレラチーズの ロメインサラダ Romaine salad with Iberico salami and mozzarella 650	人参とクミンのディップ Cumin scented carrot puree dip 500	カボチャのクリーミースープ Creamy pumpkin puree soup 650

WEEKLY LUNCH

SPECIAL ENTRÉE2,900

Grilled swordfish plaki style
with tomato sauce and olives

メカジキのグリル "ブラキ" スタイル、
オリーブとトマトソース

TAGINE2,980

Today's fish tagine

本日のシーフードタジン

Aromatic beef tagine with prunes,
fried chickpeas and coriander

ビーフのタジン、プルーンとジャガイモ、
ヒヨコ豆のフライ

PASTA2,200

Spaghettini with mussels and watercress
in garlic oil and bottarga

ムール貝とボツタルガのスパゲッティニ

ENTRÉE LUNCH

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto3,800
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 olives3,000
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled swordfish steak with white bean, clam, chorizo and tomato ragout3,100
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、蛤と白いんげんのラグー

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary3,800
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

Grilled frango chicken ,spicy Portuguese style3,000
ポルトガル風スパイスシーグリルチキン "フランゴ ポルトゲーズ"

Grilled Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes3,000
イペリコ豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ

Grilled sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix4,800
国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル

GRAINS AND MACCHERONI

Mezze maniche pasta with hiratake and daikoku shimeji mushroom cream sauce and kale2,500
大黒シメジとヒラタケのクリームソース、メッツエマニケ

All menu prices include sales tax.
全てのメニューは税込み金額になっております。

CICADA

HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,280
ハモン・セラーノ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g)	2,080
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,480
2 種スパニッシュサラミのプレート (サルチチョン・コッパ)	

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,300
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Chickpea hummus with spiced ground lamb and pine nut topping.....	1,800
ひよこ豆のディップ”ハムス”スパイスシーラムと松の実	
Snapper carpaccio with blood orange dressing, mini tomatoes and micro leaves	2,000
真鯛のカルパッチョ、ブラッドオレンジソースとマイクロリーフ	
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham.....	2,100
フレッシュブライタチーズとハモンセラーノ、季節のフルーツ	
Baked pancetta wrapped zucchini with mascarpone, basil and tomato sauce	1,500
パンチェッタで巻いたズッキーニのロースト、マスカルポーネとトマトソース	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,580
モロッコ風スパイスクラブケーキ	
Caramari sauteed in spicy tomato garlic sauce with brussel sprout and olive.....	1,800
カラマリと芽キャベツのソテー ガーリックトマトソース	
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style.....	1,800
シュリンプのスパイスソテー “ピルピル”	
Moorish grilled beef brochette	1,780
ムーア風牛ハラミのプロシュット	
Zucchini and feta cheese Fritter.....	1,680
ズッキーニとフェタチーズのフリッター	
Greek horiatiki salad with feta and kalamata olives.....	1,900
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ	

SIDE

Patatas Brava, fried potatoes with spicy sauce	1,080
ブラバ風スパイスポテト	
Fresh coriander with EVOO and lemon.....	720
フレッシュコリアンダー	
Fresh rucola with EVOO and lemon.....	720
フレッシュルッコラ	

アレルギーメニューの詳細はこちらから：
Please scan for allergy information:

