

LUNCH COURSE

¥5,800

1 Tapas	タパス、前菜より1品
1 Seafood or Meat dish	お魚、お肉料理より1品
Today's Dessert	本日のデザート

TAPAS

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ーフ
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham	フレッシュブラタチーズとハモンセラーノ、季節のフルーツ
Moorish grilled beef brochette	ムーア風牛ハラミのプロシエット
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	モロッコ風スパイスクラブケーキ
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”
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

Today's entrée	本日のアントレ
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 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 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グー
Today's fish tagine	本日のシーフードタジン
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 ポルトゲーズ”
Grilled premium kinka pork shoulder steak with roasted potatoes and tomatoes	金華豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ
Today's meat tagine	本日のミートタジン
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 sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix (+1,500)	国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル(+1,500)

DESSERTS

Today's Dessert	本日のデザート
Coffee or tea	コーヒーまたは紅茶

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:



CICADA

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
イベリコサラミとモッツアレチーズの ロメインサラダ Romaine salad with Iberico salami, and mozzarella 650	カボチャとタヒニのディップ Pumpkin tahini puree 500	白いんげん豆とトマトのスープ White beans and tomato soup 650

WEEKLY LUNCH

SPECIAL ENTRÉE 2,900

Grilled salmon with basil aioli and mussel nage サーモンのグリル、ムール貝とバジルアイオリ

TAGINE 2,980

Today's fish tagine 本日のシーフードタジン

Beef tagine with okura, red peppers,
tomato and coriander ビーフのタジン、オクラとトマト

PASTA 2,200

Spaghettoni with wagyu ragu and Parmesan 和牛ボロネーゼのスパゲッティーニ

MEZZE PLATE 2,800

Chickpea hummus with grilled flat bread	ひよこ豆のディップ“ハムス”
Pumpkin tahini puree	カボチャとタヒニのディップ
Salchichon and coppa	サルチチョン・コッパ
Fontina	フォンティーナ
Marinated cauliflower, red pepper and Kalamata olives	カリフラワーのマリネ
Moorish grilled beef brochette	ムーア風牛ハラミのプロシエット

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



CICADA

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
フレッシュブラー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シークラブケーキ	
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エット	
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	
Patatas Brava, fried potatoes with spicy sauce.....	1,080
ブラバ風スパイスポテト	

ENTRÉE

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto.....	3,800
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 olives.....	3,000
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 ragout.....	3,100
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 rosemary.....	3,800
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 style.....	3,000
ポルトガル風スパイスグリルチキン“フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled premium kinka pork shoulder steak with roasted potatoes and tomatoes.....	3,000
金華豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ	
Grilled sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix.....	4,800
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 kale.....	2,500
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。