

LUNCH COURSE

¥5,800

Please choose one from each category

お好きなメニューを各カテゴリーから1品ずつお選びいただけます

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread	ひよこ豆のディップ“ハムス”
Octopus carpaccio with green gazpacho dressing and micro herbs	タコのカルパッチョ、キュウリとコリアンダーのグリーンガスパチョ
Burrata with yellow peaches, jamon serrano, wild arugula and pistachios	フレッシュブラータチーズとハモン・セラーノ、黄桃のグリルとセルパチカ
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ース“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 tomato, eggplant, pepper and okra escabeche	ハーブでマリネしたメカジキのグリル、ナスとオクラのエスカベッシュ
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 Kirishima pork loin with salsa verde, red endive and shaved fennel	霧島豚のグリルとサルサヴェルデ
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 F1 Japanese beef sirloin tagliata style with harissa butter and rucola (+1,500)	国産牛サーロインのタリアータとハリサバター(+1,500)

DESSERT

CICADA original pistachio crème brûlée	ピスタチオのクレームブリュレ
Kadaif wrapped walnut, almond and honey baklava with honey and whipped cream	カダイフで巻いたクルミとアーモンドの“バクラバ”
Super rich warm Valrhona 70% cacao chocolate cake with whipped cream	温かいヴァローナチョコレートケーキ
Cicada marsala mascarpone tiramisu	マルサラ入りティラミス、シカダスタイル
Double espresso affogato with espresso gelato	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”

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

ロメインレタスとフェタチーズの
レバノン風サラダ
Lebanese fattoush salad with
romaine, cucumber, tomato, feta,
650

DIP

ローストしたナスのディップ
"ババガヌーシュ"
Roasted eggplant baba ghanoush
500

SOUP

アサリと香味野菜の
スパイススープ
Spicy clam soup with
braised vegetables
650

WEEKLY LUNCH

SPECIAL ENTRÉE 2,900

Grilled pork loin with fregola,
olives and semi-dried tomato sauce

霧島豚のグリル、ドライトマトのフレゴラ

TAGINE 2,980

Today's fish tagine

本日のシーフードタジン

Lamb tagine with tomatoes, onions,
fried okura, coriander and ginger

"ラムタジン" オクラ、トマト、ジンジャー

PASTA 2,200

Spaghettini with whitebait, cabbage,
colatura and lemon zest

シラスとキャベツ、
コラトゥーラのスパゲッティニ

MEZZE PLATE 2,800

Chickpea hummus with grilled flat bread

ひよこ豆のディップ "ハムス"

Roasted eggplant baba ghanoush

ローストしたナスのディップ "ババガヌーシュ"

Salchichon and coppa

サルチチョン・コッパ

Fontina

フォンティーナ

Celeriac, orange and walnuts salad

根セロリとオレンジのサラダ

Pan fried marinated swordfish brochette
with almond panko

メカジキのプロシュット、アーモンドパン粉焼き

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	
Octopus carpaccio with green gazpacho dressing and micro herbs.....	2,000
タコのカルパッチョ、キュウリとコリアンダーのグリーンガスパチョ	
Burrata with yellow peaches, jamon serrano, wild arugula and pistachios.....	2,100
フレッシュブラータチーズとハモン・セラーノ、黄桃のグリルとセルバチカ	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa.....	1,700
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	
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	
Sautéed calamari 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”	
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	
Moorish grilled beef brochette.....	1,780
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
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 tomato, eggplant, pepper and okra escabeche.....	3,100
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、ナスとオクラのエスカベッシュ	
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 Kirishima pork loin with salsa verde, arugula, red endive and shaved fennel.....	3,000
霧島豚のグリルとサルサヴェルデ	
Grilled F1 Japanese beef sirloin tagliata style with harissa butter and rucola.....	4,800
国産牛サーロインのタリアータとハリサバター	

GRAINS AND MACCHERONI

Rigatoni with pork salsiccia and zucchini in Calabria chili tomato sauce, basil.....	2,400
サルシッチャとカラブリアチリのトマトソース、リガトーニ	

・ 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。