

# WEEKEND 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リーフ
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham	フレッシュブライタチーズとハモンセラノ、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

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
Chicken tagine with preserved lemons and green olives	ブリザーブドレモンとオリーブのチキータジン
Aromatic beef tagine with prunes, fried chickpeas and coriande, side cous cous	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
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

## 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” スパイシーラムと松の実	
Snapper carpaccio with blood orange dressing,.....	2,000
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	
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シーソテー “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, tomato 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	
Flat bread basket.....	550
フラットブレッドバスケット	

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



## SEAFOOD

- 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

## MEAT

- 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シーグリルチキン“フランゴ ポルトゲーズ”
- Grilled premium kinka pork shoulder steak.....3,000  
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
- 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

## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

- Today's fish tagine .....2,980  
本日のシーフードタジン
- Chicken tagine with preserved lemons and green olives .....2,980  
ブリザーブドレモンとオリーブのチキータジン
- Aromatic beef tagine with prunes, fried chickpeas and coriander.....2,980  
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

## GRAINS AND MACCHERONI

- Spghettini with fresh sausage and truffle cream sauce Norcina style...2,900  
トリュフとサルシッチャのノルチャ風スパゲティーニ
- Mezze maniche pasta with hiratake and.....2,500  
daikoku shimeji mushroom cream sauce and kale  
大黒シメジとヒラタケのクリームソース、メッツェマニケ

## SIDE

- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce .....1,080  
ブラバ風スパイシーポテト
- 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

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