

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”
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ュエット
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“ビルビル”
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 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 Kinka pork loin with salsa verde, red endive and shaved fennel	金華豚のグリルとサルサヴェルデ
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 tomato, Moroccan beans and coriander, side cous cous	ビーフのタジン、トマトとモロッコインゲン
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)

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	
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
フレッシュブライタチーズとハモン・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:



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 tomato,	2,980
Moroccan beans and coriander, side cous cous ビーフのタジン、トマトとモロッコインゲン	

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 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	

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 Kinka pork loin with salsa verde, arugula,	3,000
red endive and shaved fennel 金華豚のグリルとサルサヴェルデ	
Grilled Fi 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

Spaghettoni with guanciale and pecorino Romano gricia style	2,200
グアンチャーレとペコリーノチーズのスパゲッティーニ” グリーチャ風”	
Rigatoni with pork salsiccia and zucchini	2,400
in Calabria chili tomato sauce, basil 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	

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となっております。
All menu prices include sales tax.