

LUNCH COURSE

¥5,800

Please choose one from each category

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ュット
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	モロッコ風スパイシークラブケーキ
Sautéed shrimp with garlic and chili, pil pil style	シュリンプのスパイシーソテー “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

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シーグリルチキン "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 Fr 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스티ー、コーヒーが付きます。

SALAD	DIP	SOUP
ハロウミチーズとトレビス、 ロメインレタスのサラダ Raddicchio and halloumi salad with romaine and walnuts 650	グリルした フレッシュコーンのディップ Grilled sweet corn and mascarpone dip 500	冷製オニオンクリームスープ Chilled creamed onion soup 650

SPECIAL ENTRÉE

Grilled Kirishima pork loin with tomato salsa, preserved lemon and garlic potatoes..... 2,900
霧島豚のグリル、トマトサルサとプリザーブドレモン

TAGINE

Today's fish tagine..... 2,980
本日のシーフードタジン

Aromatic beef tagine with Moroccan green beans, tomatoes and coriander, side cous cous..... 2,980
"ビーフタジン" トマトとモロッコインゲン

PASTA

Fettucine with fresh clams, bottarga, garlic and white wine 2,200
あざりとカラスミのフェットチーネ

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

MEZZE

Mezze plate..... 2,800
メッツェプレート

- Chickpea hummus with grilled flat bread
- Grilled sweet corn and mascarpone dip
- Jamon serrano
- Taleggio
- Marinated cauliflower, red pepper and Kalamata olives
- Moorish grilled beef brochette
- ひよこ豆のディップ "ハムス"
- グリルしたフレッシュコーンのディップ
- ハモン・セラーノ
- タレggio
- カリフラワーのマリネ
- ムーア風牛ハラミのプロシュエット

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シーグリルチキン "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 Ft 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トとハリサバター

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 “ビルビル”	
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エット	
Patatas Brava, fried potatoes with spicy sauce	1,080
ブラバ風スパイシーポテト	

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)	

SIDE

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	

・ 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。

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

