

WEEKLY LUNCH

Weekly lunch served with dip and cafe. ウィークリーメニューにはディップとカフェが付きます。

TODAY'S SOUP 本日のスープ 400

MEZZE PLATE 1,800

Mushroom puree	マッシュルームのピューレ
Marinated polpo salad with kalamata olives, tomatoes and boiled potatoes	タコとオリーブのマリネ
Chicken, cumin and yogurt brochette	クミンとヨーグルトでマリネしたチキンのプロシュット
Chorizo iberico and San simon	イベリコチョリソとサンシモン

TAGINE LUNCH 1,800

Lamb tagine with apricots and honey	アプリコットとハニーのラムタジン
-------------------------------------	------------------

PASTA LUNCH 1,500

Gnocchi bolognese	ボロネーゼ ニョッキ
-------------------	------------

ENTRÉE LUNCH 2,000

Please choose one seafood or meat dish	お魚 またはお肉料理 (裏のページからお好みを1品)
--	----------------------------

EXTRAS

Add one tapas or mezze	"WEEKLY LUNCH" にタパス、または前菜1品を追加 1,200
------------------------	--

SIDE DISH

Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon	フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ 800
Patatas brava	ブラバ風スパイシーポテト 700
Extra virgin olive oil	エクストラバージンオリーブオイル 200
Desserts	デザート 950

CAFE

CICADA original Moroccan mint tea (+400)	モロッコ風ミントティー (+400)	CICADA original
Chamomile Citrus	カモミールシトラス	
Organic Darjeeling	オーガニックダーズリン	
		by Mighty-leaf, San Francisco
Cappuccino (+150)	カプチーノ (+150)	by NOZY Coffee, Tokyo
Caffe latte (Hot/Ice)(+150)	カフェラテ (Hot/Ice)(+150)	
Coffee	コーヒー	
Iced coffee	アイスコーヒー	
Espresso	エスプレッソ	

・ 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。

CICADA

LUNCH COURSE

¥3,800

Course are served with café, please choose one from cafe menu as you like.

ドリンクはカフェメニューからお好きなものをお選びいただけます。

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1 tapas or mezze | タパス、前菜より 1 品 |
| 1 seafood or meat dish or weekly lunch | お魚、お肉料理 または "WEEKLY LUNCH" より 1 品 |
| 1 dessert or cheese | デザートまたはチーズより 1 品 |

TAPAS AND MEZZE

- | | |
|---|---------------------------|
| Chickpea hummus with grilled flat bread | ひよこ豆のディップ "ハムス" |
| Maguro tuna tataki with roasted beets, radish slices and toasted almonds | マグロのタタキ、ローストビーツ、デユカスパイス |
| Lamb kibbeh with tzaziki sauce | カダイフ巻きラムキベ タジキソース |
| Roasted calamari stuffed with prosciutto | プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト |
| Sautéed shrimp with garlic and chili | シュリンプのスパイシーソテー "ビルビル" |
| Zucchini and feta cheese fritter | ズッキーニとフェタチーズのフリッター |
| Moorish grilled beef brochette | ムーア風牛ハラミのプロシュート |
| Pan fried Brussels sprouts with tomatoes, anchovy and pine nuts | 芽キャベツのソテー、アンチョビ、トマト、松の実 |
| Roasted sweet potato and eggplant salad with garbanzo beans mint, coriander and tahini dressing | ローストしたサツマイモ、ナス、ガルバンゾーのサラダ |

SEAFOOD AND MEATS

- | | |
|---|------------------------------------|
| Today's special entree | 本日のスペシャルアントレ |
| Grilled snapper with saffron cream sauce and seasonal vegetable | 真鯛のグリル、サフランクリームソース |
| Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto (+300) | ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット (+300) |
| Grilled swordfish plaki style with tomato and olive sauce | メカジキのグリル プラキスタイル |
| Pork loin saltimbocca style with prosciutto and sautéed mushrooms | 和豚もちぶたロース、プロシュート、セージのサルティンボッカ |
| Spicy Harissa marinated and roasted half chicken | ハリサでマリネしたスパイシーチキンのロースト |
| Roast lamb chops with anchovy and rosemary (+300) | 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 (+300) |

DESSERTS

- | | |
|---|-------------------------------|
| Cicada's marsala tiramisu | マルサラ入りティラミス、シカダスタイル |
| Traditional rum baba with custard cream | ラム酒のパバとカスタードクリーム |
| Pistachio crème brulee | ピスタチオのクレームブリュレ |
| Baked apricot tart with vanilla gelato | アプリコットのタルトとバニラジェラート |
| Lemon and blue poppy seed cake with ricotta cream | レモンポピーシードのケーキとリコッタクリーム |
| Super rich warm valrhona 70% cacao chocolate cake with chocolate gelato | 温かいヴァローナチョコレートケーキとチョコレートジェラート |
| Double espresso affogato with gelato and amaretto | アマレット入りエスプレッソジェラート "アフオガート" |
| Assorted gelato and sorbet | 本日のジェラートとソルベの 3 種盛り |
| Today's cheese | 本日のチーズ |

CICADA