

WEEKLY LUNCH

Weekly lunch served with flatbread, dip and cafe.
すべてのランチメニューにはフラットブレッド、ディップ、カフェが付きます。

TODAY'S SOUP 本日のスープ 400

MEZZE PLATE 1,800

Smokey eggplant and roasted onion puree ローストしたナスとオニオンディップ
Marinated cauliflower カリフラワーのマリネ
Fried falafel with yogurt sauce and tomato salsa “ファラフェル”ヨーグルトソースとトマトサルサ
Jamon serrano and manchego ハモンセラノとマンチェゴ

TAGINE LUNCH 1,800

Seafood tagine with today's fish, shrimp and clams 本日のシーフードタジン

PASTA LUNCH 1,500

Spaghettini meranzzane スパゲティーニ メランツァーネ

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 mezza "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 オーガニックダージリン
..... by Mighty-leaf, San Francisco

Cappuccino (+150) カプチーノ (+150)
Caffe latte (Hot/Ice)(+150) カフェラテ (Hot/Ice)(+150)
Coffee コーヒー
Iced coffee (+150) アイスコーヒー (+150)
Espresso エスプレッソ
..... by NOZY Coffee, Tokyo

・ 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

Courses 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 carpaccio with blood orange dressing and herb salad | マグロのカルパッチョとフレッシュハーブ、ブラッドオレンジドレッシング |
| Sweet fruit tomatoes with wild arugula and vinaigrette | フルーツトマトとセルパチカ |
| Swordfish escabeche with pickled vegetables and shaved fennel | メカジキのエスカベッシュ |
| Spicy Moroccan crab cakes | モロッコ風スパイスクラブケーキ |
| 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スソース "ビルビル" |
| Herbed chicken kefta with beet and yogurt sauce | チキンケフト、ビーツとヨーグルトのソース |
| Baby spinach and chevre with crisp jamon and hazelnuts | シェーブルチーズ、クリスピーハモンセラノのベビースピナッチサラダ |

SEAFOOD AND MEATS

- | | |
|---|-------------------------------------|
| Today's special entree | 本日のスペシャルアントレ |
| 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) |
| Roasted snapper with rosemary roasted potatoes | 真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ |
| Grilled swordfish plaki style with tomato and olive sauce | メカジキのグリル プラキスタイル |
| Grilled L-bone pork chop with preserved lemon, tomato and caper salad | 骨付き和豚もちぶたロースのグリル プリザーブドレモン、トマト、ケッパー |
| Spicy Harissa marinated and roasted half chicken | ハリサでマリネしたスパイスチキンのロースト |
| Grilled 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

- | | |
|---|----------------------------------|
| Greek custard pie galaktoboureko with lemon syrup and vanilla gelato | ギリシャ風カスタードパイ "ガラクトブレコ" とバニラジェラート |
| Cicada original sesame tahini crème brulee | タヒニのクレームブリュレ |
| Orange and fennel cake with ricotta cream and vanilla gelato | オレンジとフェネルのケーキ リコッタクリームとバニラジェラート |
| Yogurt panna cotta with fresh seasonal fruit | ヨーグルトパナコッタと季節のフルーツ |
| Cicada's marsala tiramisu | マルサラ入りティラミス、シカダスタイル |
| 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