

# 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

Roasted carrot puree dip with yogurt and fresh mint    ヨーグルト、ミント、人参のディップ  
Marinated cauliflower, kalamata and asparagus salad    カリフラワーのマリネ  
Spicy albondigas in tomato and almond sauce    スペイン風ミートボール、アーモンドトマトソース  
Jamon serrano and manchego    ハモンセラノとマンチェゴ

**TAGINE LUNCH** ..... 1,800

Lamb tagine with pumpkin, ginger and coriander    “ラムタジン” パンプキン、ジンジャー

**PASTA LUNCH** ..... 1,500

Gnocchi with parsley and walnut pesto    パセリとくるみのペーストソース、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

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となっております。

# 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"  
Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタップナード、ラディッシュサラダ  
Roasted butternut squash and red onions with tahini and za'atar ローストしたバターナッツスカッシュとレッドオニオンタヒニソースとザータースライス  
Spicy Moroccan crab cakes モロッコ風スパイスークラブケーキ  
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"  
Chermoula roasted eggplant with bulgur, sultans, preserved lemon and yogurt ローストしたナス、チャムーラ、ブルガーサラダ  
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  
Greek horiatiki salad with feta 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 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  
Marinated and grilled swordfish with spicy eggplant and tomato salad ハーブでマリネしたメカジキのグリルナスとトマトのスパイスソース  
Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage with garlic confit and roasted tomato 和豚もちぶたロースのサルティンボッカ  
Chicken Diavolo marinated in chile and mustard, breaded and pan fried チキン ディアボロ  
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

- Turkish kunefe, baked kataifi wrapped cheese with clotted cream and pistachios カダイフとチーズの "キュネフェ" クロテッドクリーム、ピスタチオ  
Hazelnut crème brulee ハーゼルナッツのクレームブリュレ  
Cicada original walnut and almond baklava with honey and vanilla gelato クルミとアーモンドの "バクラバ" とバニラジェラート  
Chestnut mousse with chestnut sauce and cocoa meringue sticks 栗とバニラのムース 栗のピューレ  
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 "アフォガート"  
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