

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 mushrooms with garlic and thyme	マッシュルーム、タイムのマリネ	
Moorish grilled lamb brochette	ムーア風ラムプロシュエット	
Prosciutto and Parmigiano Reggiano	プロシュエットとパルミジャーノ レジャーノ	
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
Fettuccine with chicken, garlic, lemon and rosemary	チキンとレモン、ローズマリーのフェットチーネ	
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"
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
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