

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
Spicy tomato puree	スパイシートマトディップ	
Marinated mushrooms with garlic and thyme	マッシュルーム、タイムのマリネ	
Aranccini with mozzarella	ローマスタイル アランチーニ	
Finocchiona salami and provolone	サラミフィノッキオーナとプロボローネチーズ	
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
Penne with creamy bolognese sauce	クリーミーボロネーゼソースのペンネ	
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"
Sea bass carpaccio crudo with spring veggies, mint and dill スズキのカルパッチョ パプリカ、ズッキーニ、トマトのラヴィゴットソース
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"
Moorish grilled beef brochette ムーア風牛ハラミのプロシエット
Zucchini and feta cheese fritter 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 フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ
Kale salad with dried apricots and cashews in a ginger dressing ケール、アプリコット、カシューナッツのサラダ ジンジャー Dressing

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 steak with caponata and basil puree ハーブでマリネしたメカジキのグリル、カボナータとバジルペースト
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
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style 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 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

- Torta della nonna with pistachio gelato リコッタチーズのタルト "ノンナ" とピスタチオジェラート
Roasted almond crème brûlée アーモンドのクレームブリュレ
Apricot cake with mascarpone cream and crushed almonds アプリコットケーキとマスカルポーネクリーム
Creamy Greek yoghurt pavlova with fresh red berries, meringue ギリシャヨーグルトの "パプロヴァ" 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