# LUNCH MENU

All lunches are served with original Flatbread, dip,coffee by NOZY COFFEE and Mighty Leaf iced tea. すべてのランチにフラットブレッド、ディップ、自家焙煎コーヒーとオーガニックフレーバーアイスティーが付きます。

TODAY'S SOUP+500

Daily soup is served with your lunch

本目のスープ

WEEKLY SMALL SALAD+500

Small size of Weekly salad is served with your lunch

今週のスモールサラダ

TODAY'S HALF DESSERT+500

Small size of Dessert is served with your lunch

本日のスモールデザート

### **WEEKLY LUNCH**

### 

Quinoa tabbouleh with tomatoes, mint and almonds + 37097

Roasted cauliflower and hazelnut salad ローストしたカリフラワーとヘーゼルナッツのサラダ

Piquillo peppers stuffed with tuna ツナを詰めたベイクドピキージョ

Speck ham and provolone スペックとプロボローネチーズ

### **SALAD**......1500

Grilled shrimp salad with fregola, zucchini, mint and grapefruit グリルシュリンプとズッキーニ、フレゴーラのサラダ

# TAGINE......1800

Chicken tagine with preserved lemon and olives "チキンタジン" ブリザードレモンとオリーブ

#### 

Gnocchi with parsely and walnut pesto クルミとパセリのペースト、ニョッキ

## SPECIAL 2000

Grilled salmon with basil aioli and mussel nage サーモンのグリル、ムール貝のナージュとバジルアイオリ

#### **ENTREE LUNCH**

ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット
Roasted snapper with rosemary roasted potatoes and Nicoise olives2000 真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ
Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage2000 和豚もちぶたロースのサルティンボッカ
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style2000 ポルトガル風スパイシーグリルチキン"フランゴ"
Grilled lamb chops with anchovy and rosemary2300 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

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto ......2300

TAPAS
Chickpea hummus with grilled flat bread1200 ひよこ豆のディップ"ハムス"
Sea bass carpaccio crudo with spring veggies, mint and dill1400 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
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnut salsa1400 グリーンアスパラガスのグリル、セミドライトマトとヘーゼルナッツのサルサ
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauceI200 モロッコ風スパイシークラブケーキ
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbsI200 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, pil pil style1500 シュリンプのスパイシーソテー"ピルピル"
Chermoula roasted eggplant with bulgur, sultans,1400 preserved lemon and yogurt

ローストしたナス、チャムーラ、ブルガーサラダ

Chicken and saffron kefta kebab with spicy tomato salsa...........1200 チキンケフタ、スパイシートマトサルサ

Greek horiatiki salad with feta, tomato and kalamata olives......**16**00 フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

# LUNCH COURSE

¥3,800

Courses are served with your choice of coffee drink or tea. 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。

I tapas or mezze タパス、前菜より1品 I seafood or meat dish お魚、お肉料理より1品

I 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, スズキのカルパッチョ パプリカ、ズッキーニ、

mint and dill トマトのラヴィゴットソース

Spicy Moroccan crab cakeswith coriander and cumin sauce モロッコ風スパイシークラブケーキ

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, pil pil style シュリンプのスパイシーソテー "ピルピル"

Moorish grilled beef brochette ムーア風牛ハラミのブロシェット

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, tomato 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

Pan-roasted scallops ホタテのロースト、

with farro and maitake risotto (+300) 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

and Nicoise olives

Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage 和豚もちぶたロースのサルティンボッカ

with garlic confit and roasted tomato

Grilled frango chicken, spicy Portuguese style ポルトガル風スパイシーグリルチキン

"フランゴ"

アンチョビとローズマリーでマリネした Grilled lamb chops with anchovy and rosemary (+300)

骨付き仔羊のグリル(+300)

"WEEKLY LUNCH"より1品 Choice from weekly lunch

#### **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 brulee アーモンドのクレームブリュレ

Apricot cake with mascarpone cream アプリコットケーキとマスカルポーネクリーム

and crushed almonds

ギリシャヨーグルトの"パブロヴァ"季節のフルーツ

Creamy Greek yoghurt pavlova with fresh seasonal fruits, meringue

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 温かいヴァローナチョコレートケーキと

with chocolate gelato チョコレートジェラート

# CICADA