

WEEKLY LUNCH

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

TODAY'S SOUP	TODAY'S SALAD	TODAY'S DESSERT
本日のスープ	本日のサラダ	本日のデザート
500	500	500

WEEKLY LUNCH

SPECIAL ENTRÉE2,000

Grilled sirloin steak with aromatic Moroccan spice sauce and cous cous
サーロインのグリル
モロッカンスパイスソースとクスクス

TAGINE1,800

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

PASTA1,500

Potato gnocchi with speck ham, spinach, sage butter and Parmesan
スペックハム、ホウレン草、セージバターのニョッキ

SALAD1,500

Duck liver and bacon salad
鴨レバーとベーコンのサラダ

MEZZE PLATE1,800

Chickpea hummus
ひよこ豆のディップ“ハムス”
Creamy feta and yogurt dip with toasted walnuts
クルミとフェタチーズのディップ
Pink lentil salad with celery, tomatoes, green onions and vinaigrette
ピンクレンズ豆のサラダ
Marinated mushrooms with garlic and thyme
マッシュルーム、タイムのマリネ
Chicken and saffron kefta kebab with spicy tomato salsa
チキンケфта スパイシートマトサルサ
Mortadella and mozzarella
モルタデラとモッツァレラチーズ

ENTREE LUNCH

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto2,300
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 olives2,000
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled, Moroccan spiced swordfish steak with roasted cauliflower and pomegranate2,200
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリル、ローストカリフラワーとザクロ

Grilled frango chicken, spicy Portuguese style2,000
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 rosemary2,300
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

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	950
ひよこ豆のディップ“ハムス”	
Hamachi yellowtail tuna crudo with Shaved fennel and saffron lemon dressing.....	1400
ハマチのクルド、フェンネル、サフランレモンドレッシング	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1200
モロッコ風スパイスクラブケーキ	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1200
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.....	1500
シュリンプのスパイスソテー“ピルピル”	
Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....	1200
マッシュルームと Chorizo のソテー	
Moorish grilled beef brochette.....	1500
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
Zucchini and feta cheese fritter.....	1400
ズッキーニとフェタチーズのフリッター	
Grilled asparagus with semi-dried tomato and hazelnuts salsa.....	1400
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	
Greek horiatiki salad with feta, tomato and kalamata olives.....	1600
フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ	

DESSERTS

Walnut and almond baklava with honey and vanilla gelato.....	950
クルミとアーモンドの“バクラバ”、バニラジェラート	
Cicada original pistachio crème brulee.....	950
ピスタチオのクレームブリュレ	
Fanouropita cake with cinnamon, yogurt cream and honey.....	950
ファヌロピータ、ハニー、ヨーグルトクリーム	
Vanilla panna cotta with seasonal fruits.....	950
バニラパンナコッタ、季節のフルーツ	
Cicada's marsala tiramisu.....	950
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.....	950
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.....	950
アマレット入りエスプレッソジェラートの“アフオガート”	
Assorted gelato and sorbet.....	950
本日のジェラートとソルベの3種盛り	

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。

- 1 tapas or meze タパス、前菜より1品
1 seafood or meat dish お魚、お肉料理より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”
Hamachi yellowtail tuna crudo with Shaved fennel and saffron lemon dressing	ハマチのクルド、フェンネル、サフランレモンドレッシング
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	モロッコ風スパイスシークラブケーキ
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スソース“ピルピル”
Moorish grilled beef brochette	ムーア風牛ハラミのプロシュート
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 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 and Nicoise olives	真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ
Grilled, moroccan spiced swordfish steak with roasted cauliflower and pomegranate	モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリル、ローストカリフラワーとザクロ
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	ポルトガル風スパイスシーグルルチキン“フランゴ”
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)
Choice from weekly lunch	"WEEKLY LUNCH"より1品

DESSERTS

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
Cicada original pistachio crème brûlée	ピスタチオのクレームブリュレ
Fanouropita cake with cinnamon, yogurt cream and honey	ファヌロピータ、ハニー、ヨーグルトクリーム
Vanilla panna cotta with pear compote and orange zest	バニラパンナコッタと梨のコンポート
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

CICADA