

# 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 ENTRÉE .....2,000

Grilled jumbo shrimp with romesco sauce      ジャンボシュリンプのグリル      ロメスコソース

### TAGINE .....1,800

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

### PASTA .....1,500

Garganelli pasta with braised pork ragu and cabbage      豚肉とキャベツのラグー      ガルガネッリ

### SALAD .....1,500

Roasted sweet potato and eggplant salad with wild arugula and mini tomato, tahini sauce      ローストしたサツマイモとナス、セルパチカのサラダ、タヒニソースとレモンドレッシング

### MEZZE PLATE .....1,800

Chickpea hummus      ひよこ豆のディップ “ハムス”  
Roasted carrot puree dip with yogurt and fresh mint      ヨーグルト、ミント、人参のディップ  
Semi-dried tomato and white beans salad      セミドライトマトと白いんげん豆のサラダ  
Marinated cauliflower, kalamata and asparagus salad      カリフラワーのマリネ  
Spicy albondigas in tomato and almond sauce      アルボンディガス、アーモンドトマトソース  
Mortadella and Parmigiano Reggiano      モルタデラハムとバルミジャーノ レジャーノ

## ENTREE LUNCH

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto .....2,300  
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 olives .....2,000  
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled herb marinated swordfish steak with Greek okra bamies and lemon .....2,300  
ハーブでマリネしたメカジキのグリルとオクラのトマト煮 “バミエス”

Grilled frango chicken, spicy Portuguese style .....2,000  
ポルトガル風スパイスグリルチキン “フランゴ”

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary .....2,300  
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

# CICADA

## TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	950
ひよこ豆のディップ“ハムス”	
Fresh snapper crudo with tomato gazpacho and spicy greens.....	1400
真鯛のクルド、トマトのガスパチョとセルバチカ	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1200
モロッコ風スパイスシークラブケーキ	
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ース“ピルピル”	
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

Minimal bean to bar chocolate terrine with fresh berries and whipped cream.....	950
ミニマルクラフトチョコレートテリーヌ	
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	
Orange and ouzo semolina cake with sultana, pine nuts and vanilla gelato.....	950
オレンジとウズのセモリナケーキ、バニラジェラート	
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、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	

# CICADA

# 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 mezze	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”
Fresh snapper crudo with tomato gazpacho and spicy greens	真鯛のクルド、トマトのガスパチョとセルパチカ
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	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, 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, 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 herb marinated swordfish steak with Greek okra bamies and lemon	ハーブでマリネしたメカジキのグリルとオクラのトマト煮、“バミエス”
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	ポルトガル風スパイスークリルチキン“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

Minimal bean to bar chocolate terrine with fresh berries and whipped cream	ミニマルクラフトチョコレートテリーヌ
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 brulee	ピスタチオのクレームブリュレ
Orange and ouzo semolina cake with sultana, pine nuts and vanilla gelato	オレンジとウズのセモリナケーキとバニラジェラート
Vanilla panna cotta with seasonal fresh fruits	バニラパン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

# CICADA