

# 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 .....2,100

Grilled salmon with mussels in saffron nage      サーモンのグリル      ムール貝のサフランナージュ

### TAGINE .....1,900

Lamb tagine with apricots and honey      アプリコットとハチミツのラムタジン

### PASTA .....1,600

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 .....1,600

Lebanese fattoush salad with romaine, cucumber, tomato, feta, crisp pita and sumac      フェタチーズ、クリスピーピタ、スマックの      ファトゥーシュサラダ

### MEZZE PLATE .....1,850

Chickpea hummus      ひよこ豆のディップ “ハムス”  
Coriander and lentil puree      コリアンダーとレンズ豆のディップ  
Quinoa tabbouleh with tomatoes, mint and almonds      キヌアのタブレ  
Marinated polpo salad with Kalamata olives, tomatoes and potatoes      タコとオリーブのマリネ  
Fried eggplant polpetta, spicy tomato sauce      フライドエッグプラント “ボルペッタ”、      スパイシートマトソース  
Mortadella and Taleggio      モルタデラとタレggio

## ENTREE LUNCH

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto .....2,400  
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 .....2,100  
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 pink lentil ragout .....2,300  
メカジキのグリルとピンクレンズ豆のラグー

Grilled frango chicken, spicy Portuguese style .....2,100  
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 rosemary .....2,400  
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.....	1,000
ひよこ豆のディップ“ハムス”	
Kanpachi carpaccio with roasted beets and yuzu dressing.....	1,500
カンパチのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,300
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.....	1,300
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.....	1,600
シュリンプのスパイスソテー“ピルピル”	
Spicy albondigas in tomato and almond sauce.....	1,250
スペイン風ミートボール“アルボンディガス”アーモンドトマトソース	
Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki.....	1,200
カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース	
Zucchini and feta cheese fritter.....	1,400
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.....	1,400
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.....	1,600
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

CICADA's marsala tiramisu.....	980
マルサラ入りティラミス、シカダスタイル	
Walnut and almond baklava with honey and vanilla gelato.....	980
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 brûlée.....	980
ピスタチオのクレームブリュレ	
Super rich warm valrhona 70% cacao chocolate cake with chocolate gelato.....	980
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	
Yogurt panna cotta with saesonal fresh fruits.....	980
ヨーグルトパンナコッタと季節のフルーツ	
Chestnut cake with mascarpone cream, rum syrup, pine nuts and vanilla gelato.....	980
栗と松の実のケーキ、マスカルポーネクリームとバニラジェラート	
Minimal bean to bar chocolate terrine with fresh berries and whipped cream.....	980
ミニマルクラフトチョコレートのテリーヌ	
Double espresso affogato with gelato and amaretto.....	980
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.....	980
本日のジェラートとソルベの3種盛り	

# CICADA

# LUNCH COURSE

¥3,900

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”
Kanpachi carpaccio with roasted beets and yuzu dressing	カンパチのカルパッチョ、ローストしたビーツと柚子のドレッシング
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce	モロッコ風スパイスクラブケーキ
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs	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テー“ビルビル”
Spicy albondigas in tomato and almond sauce	スペイン風ミートボール“アルボンディガス”
Crispy kadaifi wrapped lamb kibbeh with tzatziki	カダイフで巻いたラムキベ、タジキソース
Zucchini and feta cheese fritter	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	グリーンアスパラガスのグリル、セミドライマトとヘーゼルナッツのサルサ
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 pink lentil ragout	メカジキのグリルとピンクレンズ豆のラグー
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style	ポルトガル風スパイスグリルチキン“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)
Choice from Weekly Lunch	“WEEKLY LUNCH”より1品

## DESSERTS

CICADA's marsala tiramisu	マルサラ入りティラミス、シカダスタイル
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
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
Yogurt panna cotta with seasonal fresh fruits	ヨーグルトパンナコッタと季節のフルーツ
Chestnut cake with mascarpone cream, rum syrup, pine nuts and vanilla gelato	栗と松の実のケーキ、マスカルポーネクリームとバニラジェラート
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の“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

# CICADA