

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 ENTRÉE2,100

Grilled harissa marinated shrimp, roasted Jerusalem artichokesハリサでマリネしたジャンボシュリンプのグリル
ロースト菊芋添え

TAGINE1,900

Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cousプルーンとハチミツのラムタジン

PASTA1,600

Fettuccine with chicken, garlic, lemon and rosemaryチキンとレモン、ローズマリーのフェットチーネ

SALAD1,600

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

MEZZE PLATE1,850

Chickpea hummusひよこ豆のディップ“ハムス”
Roasted beets and cream cheese dipビーツとクリームチーズのディップ
Marinated polpo salad with Kalamata olives, tomatoes and potatoesタコとオリーブのマリネ
Roasted pumpkin with honey, currants, pine nuts and dukka spiceカボチャ、松の実、カレンツのアグロドルチェ
Lamb kibbeh with tzatziki sauceラムキベとタジキソース
Finocchiona salami and mozzarellaサラミフィノッキオーナとモッツアレラ

ENTREE LUNCH

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto2,400
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 olives2,100
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 ragout2,300
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 style2,100
ポルトガル風スパイスシーグリルチキン“フランゴ”

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary2,400
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”	
Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing.....	1,500
ブリのカルパッチョ、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”
Yellowtail carpaccio with roasted beets and yuzu dressing	ブリのカルパッチョ、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ース“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、セミドライト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