

# 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 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”  
Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット  
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, 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“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  
Pepper and onion stuffed and baked eggplant “イマム バユルドゥ” 冷製ナスとハーブリゾット、ヨーグルトソース  
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 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 Iberico pork loin with garlic confit, roasted tomatoes and potatoes イベリコ豚のグリルローストマトとガーリックコンフィ  
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  
Orange semolina cake with dates compote and vanilla gelato オレンジセモリナケーキ、デーツのコンポートとバニラジェラート  
Spiced blanc manger pudding with milk gelato and extra virgin olive oil, almond nougatine スパイスブランマンジェ、ミルクジェラートとアーモンドスガティース  
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

# 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

<b>SPECIAL ENTRÉE</b> .....	2,100
Morocco spice marinated grilled sirloin steak with watercress and endive	モロッカンスパイスでマリネしたサーロインステーキ
<b>TAGINE</b> .....	1,900
Seafood tagine with today's fish, shrimp and clams	本日のシーフードタジン
<b>PASTA</b> .....	1,600
Spaghettini arrabbiata with mussels	ムール貝のアラビアータ、スパゲティニー
<b>SALAD</b> .....	1,600
Toscan roast chicken, mozzarella, roasted red pepper and Kalamata olives salad	モツアレラチーズ、ローストチキン、カラマタオリーブのサラダ
<b>MEZZE PLATE</b> .....	1,850
Chickpea hummus	ひよこ豆のディップ“ハムス”
Mushroom purée	マッシュルームのピューレ
Marinated tomato, cucumber and chickpea salad	ガルバンゾー、トマト、キュウリのサラダ
Piperade spicy red pepper, tomato and salami salad	ピペラード
Grilled lamb kofta shish kebab with orange yogurt sauce	ラムケフタ、オレンジヨーグルトソース
Mortadella and Taleggio	モルタデラとタレグジョ

## 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 frango chicken, spicy Portuguese style .....	2,100
ポルトガル風スパイスグリルチキン”フランゴ ボルトゲーズ”	
Grilled Iberico pork loin with garlic confit , roasted tomatoes and potatoes .....	2,400
イベリコ豚のグリル、ローストトマトとガーリックコンフィ	
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”	
Snapper carpaccio with shaved fennel, ikura and saffron vinaigrette.....	1,500
マダイのカルパッチョ、イクラとサフランビネグレット	
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ース“ピルピル”	
Moorish grilled beef brochette.....	1,580
ムーア風牛ハラミのプロシュエット	
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	
Pepper and onion stuffed and baked eggplant with herbed risotto and yogurt sauce.....	1,300
“イマム バユルドウ” 冷製ナスとハーブリゾット、ヨーグルトソース	
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, almond and honey baklava with 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	
Orange semolina cake with dates compote and vanilla gelato.....	980
オレンジセモリナケーキ、デーツのコンポートとバニラジェラート	
Spiced blancmange pudding with milk gelato and almond nougatine.....	980
スパイスブランマンジェ、ミルクジェラートとアーモンドヌガティース	
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**