

# LUNCH COURSE

¥3,980

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”  
Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャードレッシング  
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, 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”  
Moorish grilled beef brochette ムーア風牛ハラミのプロシュート  
Spice baked eggplant with quinoa, almonds, pomegranate and yogurt sauce ナスのスパイスロースト、ザクロとキヌアのヨーグルトソース  
Zucchini and feta cheese fritter ズッキーニとフェタチーズのフリッター  
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 spice marinated swordfish steak with ratatouille モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ  
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  
Seasonal rustic fruit tart with gelato 季節のフルーツタルト、本日のジェラート  
Creamy tonka bean scented rice pudding with fresh mango, passion fruit purée and pistachio トンカ豆のライスプディング、マンゴーとパッションフルーツソース  
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、カフェが付きます。

<b>TODAY'S SOUP</b> 本日のスープ 500	<b>TODAY'S SALAD</b> 本日のサラダ 500	<b>TODAY'S DESSERT</b> 本日のデザート 500
--------------------------------------	---------------------------------------	--

## WEEKLY LUNCH

<b>SPECIAL ENTRÉE</b> .....	2,100
Grilled pork loin with hot peppers	ポークロインのグリル パプリカとカラマタオリーブのソース
<b>TAGINE</b> .....	2,000
Grilled vegetable tagine	グリルベジタブルのタジン
<b>PASTA</b> .....	1,700
Spaghettini arrabbiata with mussels	ムール貝のアラビアータ、スパゲティニ
<b>SALAD</b> .....	1,700
Radicchio and halloumi salad with walnuts	ハロウミチーズ、ラディッキオ、くるみのサラダ
<b>MEZZE PLATE</b> .....	1,900
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
Marinated polpo salad with Kalamata olives, tomatoes and potatoes	タコとオリーブのマリネ
Roasted cauliflower and hazelnut salad	ローストしたカリフラワーとヘーゼルナッツのサラダ
Albondigas Spanish meatballs	アルボンディガス
Speck ham and mozzarella	スベックとモッツァレラチーズ
<b>ENTREE LUNCH</b>	
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 .....	2,200
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ	
Grilled Moroccan spice marinated swordfish steak with ratatouille .....	2,200
モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリルとラタトゥイユ	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style .....	2,200
ポルトガル風スパイスでグリルチキン”フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled lamb chops with anchovy and rosemary .....	2,600
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.....	1,200
ひよこ豆のディップ“ハムス”	
Kanpachi crudo with fennel and saffron lemon dressing.....	1,600
カンパチのカルパッチョ、レモンジンジャードレッシング	
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.....	1,400
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	
Spice baked eggplant with quinoa, almonds, pomegranate and yogurt sauce.....	1,400
ナスのスパイスロースト、ザクロとキヌアのヨーグルトソース	
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	
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	
Seasonal rustic fruit tart with gelato.....	980
季節のフルーツタルト、本日のジェラート	
Creamy tonka bean scented rice pudding with fresh mango, passion fruit purée and pistachio.....	980
トンカ豆のライスプディング、マンゴーとパッションフルーツソース	
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“アフォガート”	
Assorted gelato and sorbet.....	980
本日のジェラートとソルベの3種盛り	

**CICADA**