

# CICADA TASTING COURSE

Flat Bread

フラットブレッド

Extra virgin olive oil

エクストラバージンオリーブオイル

## TODAY'S TAPAS AND MEZZE PLATE

メッツェプレート

Chickpea hummus with grilled flat bread

ひよこ豆のディップ “ハムス”

Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad

カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタプナード、ラディッシュサラダ

Spicy Moroccan crab cakes

モロッコ風スパイスークラブケーキ

Today's tapas

本日のタパス

## SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish

次のページのお魚料理、お肉料理よりおひとつお選び下さい。

## TODAY'S DESSERT OR TODAY'S CHEESE PLATE

本日のデザートまたは 本日のチーズ

Coffee or tea

コーヒー または 紅茶

**4,800**

## SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto  
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

Today's fresh fish, ask your server  
本日の鮮魚

Grilled jumbo shrimp in tomato, garbanzo and olive sauce  
with harissa cream  
ジャンボシュリンプのグリル ガルバンゾー、オリーブの  
トマトソースとハリサクリーム

Today's fish tagine with cous cous  
本日のシーフードタジン

## MEAT

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary  
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

Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage with garlic confit  
and roasted tomato  
和豚もちぶたロースのサルティンボッカ

Chicken Diavolo marinated in chile and mustard, breaded and pan fried  
チキン ディアボロ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives  
cous cous on side  
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ

Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous  
"ラムタジン" プルーン、ハニー、オレンジゼスト

---

## SIDE

Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon.....800  
フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ

Rucola salad.....700  
フレッシュルッコラ

Patatas brava spicy potatoes.....700  
ブラバ風スパイシーポテト

## HAM AND SALUMI

Jamon Iberico bellota (6og).....	2,900
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Jamon serrano (6og).....	1,800
ハモン・セラーノ	
Prosciutto di San Daniele (6og).....	1,900
プロシュート・デイ・サン・ダニエレ	
Italian salumi plate (Coppa, Salami finocchiona, Roma salami).....	1,800
3種イタリアンサラミのプレート (コッパ、フィノッキオーナ、ローマサラミ)	

## TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,200
ひよこ豆のディップ "ハムス"	
Fresh kanpachi carpaccio with green olive tapenade and radish salad.....	1,500
カンパチのカルパッチョ、グリーンオリーブタプナード、ラディッシュサラダ	
Sautéed halloumi with shaved fennel toasted almonds and orange glaze.....	1,500
ハロウミチーズのソテー、オレンジグレイズ、フェネル、アーモンド	
Sautéed white mushroom and portobello with chorizo, garlic and thyme.....	1,150
マッシュルーム、ポルタベラ、チョリソのガーリックソテー	
Carrot and herb croquettes with lemon yogurt sauce.....	1,200
キャロット、アプリコットのクロケット レモンヨーグルトソース	
Sautéed shrimp with garlic and chili.....	1,500
シュリンプのスパイシーソテー "ピルピル"	
Roasted calamari stuffed with prosciutto.....	1,200
プロシュートとハーブを詰めたカラマリのロースト	
Spicy Moroccan crab cakes.....	1,200
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Grilled house made lamb merguez sausage with spicy tomato sauce.....	1,200
and coriander 自家製ラムソーセージ "メルゲーズ" のグリル スパイシートマトソース	
Greek horiatiki salad with feta 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	
Flat bread basket.....	380
フラットブレッドバスケット	

・全てのメニューは税込み金額になっております。All menu prices include sales tax.

## SEAFOOD

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....	2,800
ホタテのロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Today's fresh fish, ask your server.....	Market
今日の鮮魚	
Marinated and grilled swordfish with spicy eggplant and tomato salad.....	2,000
ハーブでマリネしたメカジキのグリル ナスとトマトのスパイシーロースト	
Grilled jumbo shrimp in tomato, garbanzo and olive sauce with harissa cream ..	2,300
ジャンボシュリンプのグリル ガルバンゾー、オリーブのトマトソースとハリサククリーム	
Today's fish tagine with cous cous.....	2,200
今日のシーフードタジン	3-4 per 4,100

## MEAT

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary.....	2,800
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	
Pork loin saltimbocca wrapped in prosciutto and sage with garlic confit .....	2,400
and roasted tomato 和豚もちぶたロースのサルティンボッカ	
Chicken Diavolo marinated in chile and mustard, breaded and pan fried .....	2,200
チキン デイアボロ	
Grilled beef sirloin tagliata style with shallot and herb sauce, spicy greens ..	2,600
サーロインのタリアータ エシャロットヴィネガーソース	
Lamb tagine with prunes, honey and orange zest, cinnamon cous cous.....	2,300
"ラムタジン" プルーン、ハニー、オレンジゼスト	3-4 per 4,300
Chicken tagine with preserved lemons and green olives, .....	2,200
cous cous on side	3-4 per 4,100
"チキンタジン" プリザーブドレモンとオリーブ	

## SIDE

Rucola salad.....	700
フレッシュルッコラ	
Patatas brava spicy potatoes.....	700
ブラバ風スパイシーポテト	
Fresh coriander salad with Bariani EVOO and lemon.....	800
フレッシュコリアンダー、レモン、バリアーニ	

## GRAINS AND MACCHERONI

Fresh tagliatelle with porcini cream sauce and Parmesan .....	1,500
ポルチーニクリームのタリアテッレ	
Vesuvius pasta with shrimp and spicy tomato sauce .....	1,800
シュリンプ、パンチェッタ、スパイシートマトソースのベスビオ	