

# 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”

Snapper carpaccio with bottarga, lemon vinaigrette, shaved fennel

真鯛のカルパッチョ、ボツタルガとレモンヴィネグレット

Parmigiano-Reggiano with roasted dates and crispy bacon

パルミジャーノレジャーノとベーコンで巻いたデーツのロースト

Today's tapas

本日のタパス

## SEAFOOD AND MEAT DISH

Please choose one seafood or meat dish from the following page.

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

**5,800**

## SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto  
魚介のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット

Roasted snapper with rosemary roasted potatoes, Nicoise olive  
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 summer vegetable salad  
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、季節野菜のサラダ

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

## MEAT

Grilled frango chicken ,spicy Portuguese style  
ポルトガル風スパイシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”

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

Grilled kinka-pork loin with tomato salsa and preserved lemon  
金華豚のグリル、トマトサルサとプリザーブドレモン

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

Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger  
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー

---

## SIDES

Fresh coriander with EVOO and lemon..... 680  
フレッシュコリアンダー

Fresh rucola with EVOO and lemon..... 680  
フレッシュルッコラ

コースメニューのアレルギー詳細はこちらから：  
Please scan for course menu allergy information:



## HAM AND SALUMI

Jamon serrano, Spain (40g).....	1,200
ハモン・セラーノ	
Jamon Iberico bellota, Spain (40g).....	2,000
ハモン・イベリコ・ベジョータ	
Spanish salami plate with salchichon and coppa.....	1,400
2種スパニッシュサラミのプレート (サルチチョン・コッパ)	

## TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,280
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Snapper carpaccio with bottarga, lemon vinaigrette, shaved fennel.....	1,900
真鯛のカルパッチョ、ボツタルガとレモンヴィネグレット	
Roasted peppers and chicory salad with boquerones and sumace.....	1,600
イワシのマリネ “ボケロネス” とローストピキージョ、デュカスパイス	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,400
モロッコ風スパイシークラブケーキ	
Roasted calamari stuffed with prosciutto, panko and herbs.....	1,480
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.....	1,680
シュリンプのスパイシーソテー “ビルビル”	
Sauteed polpo and potatoes with garlic, tomatoes and white wine.....	1,680
タコとポテトのハーブガーリックソテー	
Moorish grilled beef brochette.....	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
Crispy fried calamari with lemon and garlic aioli.....	1,700
カラマリのフリット、レモンガーリックアイオリ	
Zucchini and feta cheese Fritter.....	1,600
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.....	1,800
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.....	500
フラットブレッドバスケット	

アレルギーメニューの詳細はこちらから：  
Please scan for allergy information:



## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

Today's fish tagine .....	2,700
本日のシーフードタジン	
Chicken tagine with preserved lemons and green olives .....	2,700
“チキンタジン” プリザーブドレモンとオリーブ	
Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger .....	2,700
“ラムタジン” オクラ、トマト、ジンジャー	

## SEAFOOD

Pan-roasted shellfish of the day with farro and maitake risotto .....	3,200
魚介のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット	
Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes and Nicoise olives .....	2,700
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 summer vegetable salad .....	2,900
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、季節野菜のサラダ	

## MEAT

Grilled lamb chops with anchovy and rosemary .....	3,600
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	
Grilled frango chicken, spicy Portuguese style .....	2,800
ポルトガル風スパイシーグリルチキン “フランゴ ポルトゲーズ”	
Grilled kinka-pork loin with tomato salsa and preserved lemon .....	2,900
金華豚のグリル、トマトサルサとプリザーブドレモン	
Grilled sirloin tagliata style with salsa verde, .....	4,500
wild arugula and watercress 国産牛サーロインのタリアータ、サルサヴェルデ	

## SIDE

Fresh rucola with EVOO and lemon .....	680
フレッシュルッコラ	
Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce .....	980
ブラバ風スパイシーポテト	

## GRAINS AND MACCHERONI

Pennoni pasta with eggplant, sausage and spicy n'duja tomato sauce .....	2,200
サルシッチャ、ナス、カラブリアチリトマトソースのペンノーニ	
Conchiglie pasta with shrimp and fava beans in a herb cream sauce .....	2,400
海老、そら豆、ハーブクリームソースのコンキリエ	

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.