

LUNCH MENU

All lunches are served with original Flatbread, dip, coffee by THE ROASTERY and organic iced tea.
すべてのランチにフラットブレッド、ディップ、自家焙煎コーヒーとオーガニックフレーバーアイスティーが付きます。

TODAY'S SOUP +500

Daily soup is served with your lunch

本日のスープ

WEEKLY SMALL SALAD +500

Small size of Weekly salad is served with your lunch

今週のスモールサラダ

TODAY'S HALF DESSERT +500

Small size of Dessert is served with your lunch

本日のスモールデザート

WEEKLY LUNCH

SPECIAL ENTREE.....2000

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のグリル

TAGINE.....1800

Seafood tagine with today's fish, shrimp and clams

本日のシーフードタジン

PASTA.....1500

Penne with creamy crab sauce and mini tomato

クラブクリームソースのペンネ

SALAD.....1500

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

MEZZE PLATE.....1800

6種タパスの盛り合わせ

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

Tabbouleh with vegetables and herbs

野菜とハーブの“タブレ”

Celeriac, orange and walnut salad

セロリアック、オレンジ、胡桃のサラダ

Spicy albondigas in tomato and almond sauce

アルボンディガス、アーモンドトマトソース

Jamon serrano and manchego

ハモンセラーノとマンチェゴ

ENTREE LUNCH

Pan-roasted scallops with farro and maitake risotto.....2300

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.....2000

真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ

Grilled, moroccan spiced swordfish steak.....2200

with roasted cauliflower and pomegranate

モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリル、

ローストカリフラワーとザクロ

Grilled frango chicken, spicy Portuguese style.....2000

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 rosemary.....2300

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

TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....950

ひよこ豆のディップ “ハムス”

Hamachi yellowtail tuna crudo with Shaved fennel.....1400

and saffron lemon dressing

ハマチのクルド、フェネル、サフランレモンドレッシング

Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....1200

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.....1200

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.....1500

シュリンプのスパイスソテー “ピルピル”

Sautéed mushrooms and chorizo with garlic.....1200

マッシュルームとチョリソーのソテー

Moorish grilled beef brochette.....1500

ムーア風牛ハラミのプロシュート

Zucchini and feta cheese fritter.....1400

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.....1400

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.....1600

フェタチーズとカラマタオリーブのギリシャ風サラダ

CICADA

LUNCH COURSE

¥3,800

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”
Hamachi yellowtail tuna crudo with Shaved fennel and saffron lemon dressing	ハマチのクルド、フェネル、サフランレモンドレッシング
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	ブ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“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
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 spiced swordfish steak with roasted cauliflower and pomegranate	モロッカンスパイスでマリネしたメカジキのグリル、ローストカリフラワーとザクロ
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”
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

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 brulee	ピスタチオのクレームブリュレ
Fanouropita cake with cinnamon, yogurt cream and honey	ファンロピータ、ハニー、ヨーグルトクリーム
Vanilla panna cotta with pear compote and orange zest	バニラパンナコッタと梨のコンポート
Cicada's marsala tiramisu	マルサラ入りティラミス、シカダスタイル
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

CICADA