

# 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 pink radish  
and preserved lemon dressing  
真鯛のカルパッチョ、プリザーブドレモンのドレッシング

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

**5,980**

## SEAFOOD

Pan-roasted shrimp with farro and maitake risotto  
海老のロースト、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 swordfish steak with marinated white bean salad  
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、白いんげん豆のサラダ

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 Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes  
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ

Chicken tagine with preserved lemons and green olives  
served with cous cous  
ブリザーブドレモンとオリーブのチキントタジン

Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger  
オクラとトマトのラムタジン

---

## 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)	

## EXTRA

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	

## TAPAS

Chickpea hummus with grilled flat bread.....	1,280
ひよこ豆のディップ “ハムス”	
Snapper carpaccio with pink radish and preserved lemon dressing.....	1,900
真鯛のカルパッチョ、プリザーブドレモンのドレッシング	
Fresh burrata cheese seasonal fruit and ham.....	2,100
フレッシュブラータチーズとハモンセラーノ、季節のフルーツ	
House made sardine boquerones with frisee, piquillo.....	1,500
イワシの自家製マリネ”ボケロネス”	
Spicy Moroccan crab cakes with coriander and cumin sauce.....	1,500
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.....	1,600
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スソース “ピルピル”	
Moorish grilled beef brochette.....	1,680
ムーア風牛ハラミのプロシュート	
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	

平日の 15:00 まではランチメニューにフラットブレッド、  
アイスティー、コーヒーが付きます。  
All lunch menus include flat bread, iced tea and coffee  
on weekdays from 11:30 to 15:00.

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 shrimp with farro and maitake risotto.....3,500  
海老のロースト、ファロと舞茸のクリームリゾット
- Roasted snapper with rosemary, roasted potatoes and Nicoise olives .....2,800  
真鯛のローズマリーロースト、ポテトとオリーブ
- Grilled swordfish steak with marinated white bean salad.....2,900  
ハーブでマリネしたメカジキのグリル、白いんげん豆のサラダ

## 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 Iberico pork loin with garlic potatoes and tomatoes.....2,900  
イベリコ豚のグリル、ローストポテトとセルパチカ
- Grilled sirloin tagliata style with rosemary oil and red endive arugula mix.....4,500  
国産牛サーロインのタリアータ、ローズマリーオイル

## TAGINE SERVED WITH COUS COUS

- Today's fish tagine .....2,800  
本日のシーフードタジン
- Chicken tagine with preserved lemons and green olives .....2,800  
プリザーブドレモンとオリーブのチキンタジン
- Lamb tagine with tomatoes, onions, fried okura, coriander and ginger.....2,800  
オクラとトマトのラムタジン

## GRAINS AND MACCHERONI

- Today's pasta.....2,000  
本日のパスタ
- Lumaconi with shrimp, semi-dried tomatoes.....2,400  
and seasonal vegetables in creamy garlic sauce  
シュリンプと季節野菜のルマコーニ、  
ライトクリームソース

## SIDE

- Today's small salad..... Set price 750 / A la carte 1,000  
本日のサラダ
- Patatas bravas, fried potatoes with spicy sauce .....980  
ブラバ風スパイシーポテト

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

