Beverage

SEASONAL COCKTAIL

Hot Summer ホット サマー — 1,400 (tax inc. 1,540 yen)

Fresh Red Pepper, Italicus, Bacardi Bianco, Ajal (Mezcal), Guava & Grape Mix Juice, Lime juice, Agave Syrup, Green Jalapeño Sauce

" 真っ赤な太陽 " そんな言葉がぴったりな夏。
その真っ赤な太陽の様な赤パプリカの苦味とメスカルのスモーキーさを織り合わせながら、 程良いスパイシーな辛さとトロピカルフルーツに合うラム酒を使用。 暑さと辛さの意味を持つホットなサマーカクテルをお愉しみ下さい。

"A perfect match for the scorching red sun of summer."
This hot summer cocktail weaves the pleasant bitterness of red bell pepper with the smokiness of mezcal, balanced by a touch of fiery spice and a rum that perfectly complements tropical fruits.
Enjoy a truly "hot" summer experience-bringing both the heat of the season and the spice in your glass.

SIGNATURE COCKTAILS

Peach & Berry ピーチ & ベリー — 1,380 (1,518)

Bacardi White Rum , Havana Club 7y Dark Rum , Orange Bitters , Frozen Blueberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup

ラム酒 × ブルーベリー・クランベリー × ピーチの甘酸っぱくもフルーティーなカクテル。 2 種類のラム酒を使うことによりカクテルの風味とボディの奥行きが生まれます。

A cocktail that masterfully blends the sweet and tart flavors of rum, blueberries, cranberries, and peach.
The use of two distinct types of rum enriches the cocktail, giving it a nuanced flavor profile and a profound depth.

紫紺 Lemonade CICON レモネード — 1,320 (1,452)

Zubrowka Vodka , Limoncello , Homemade Lemonade Syrup , Lemon Juice , Butterfly Pea Tea

京紫をバタフライピーのお花の特性を活かし表現致しました。 バタフライピーは元々の青色から酸性に触れると紫色へと変化します。
オーガニックレモンのリモンチェッロとオリジナルレモネードシロップ、 ハーブのバイソングラスを浸けたズブロッカウォッカをベースに、
バタフライピーティーで割った CICON の紫紺レモネード。

"Kyomurasaki (Kyoto Purple)" is meticulously crafted to highlight the unique characteristics of butterfly pea flowers. These flowers naturally transition from blue to purple upon exposure to acidic substances. This exquisite drink is founded on a base of Zubrowka vodka, steeped in bison grass, and combined with organic limoncello and a homemade lemonade syrup. It's artfully finished with CICON's vibrant purple lemonade, delicately balanced with butterfly pea tea, creating a visually stunning and refreshingly unique beverage.

24hours トゥエンティーフォーアワーズ — 1,380 (1,518)

Beefeater24 Gin , Lemongrass Tea ,Peach Syrup , Orange Bitters

とある好きな歌に『話し足りなわ 24hours』という歌詞があり、 ふとそのフレーズを聴いた時、 GUEST の皆様が CLOSE の時に『話足りないね』なんていう光景を思い返しました。 そんな素敵な時を穏やかに締める一杯となれればと考案致しました。 眠らない街ロンドンというからネーミングされた BEEFEATER24 をベースに、 爽やかなレモングラスティーと優しい桃の甘味と共に話尽きない時をお愉しみ頂けたらと思います。

One of our beloved songs features the lyrics 'Hanashi tarinai wa 24hours' (24 hours is not enough for talking), which made us recall guests lamenting 'we haven't talked enough' as the bar closes. We crafted this cocktail with the intention of bringing a serene conclusion to such cherished moments. Indulge in endless conversations with this cocktail, crafted with a base of BEEFEATER 24 GIN, named after the city that never sleeps, London, complemented by refreshing lemongrass tea and the delicate sweetness of peach.

六桃源 ムトウゲン Mutogen — 1,420 (1,562)

Canned Peach , Roku Gin (Japanese) , Giffard Rose Liqueur , Eyguebelle Peché , Jasmine Tea , Lime Juice , Rose Petals Salt , Marashino Cherry

桜や柚子などの日本の四季を感じられる華やかな香りが特徴の六 GIN。 ボタニカルの一つの桜はバラ科で、 そのバラ科の相性より桃と薔薇を。 また、 桃との相性の良いジャスミンを掛け合わせました。 六から織りなすハーモニーの寛ぎの桃源をお愉しみ下さい。

ROKU GIN is characterized by a gorgeous fragrance that allows you to feel the four seasons of Japan such as cherry blossoms and yuzu. One of the botanical cherry blossoms is the rose family, and peaches and roses are better than the compatibility of the rose family. Also, I combined jasmine that goes well with peaches. Please enjoy the relaxing with harmony from ROKU .

TWIST ON STANDARD COCKTAILS

CICON Gin Tonic — 920 (1,012)
シコンジントニック
Tanqueray , Tonic Water , Orange Bitters , Lime

Spicy Gin Buck — 920 (1,012)
スパイシージンバック
Tanqueray infused Black Pepper , Dry Ginger Ale , Lime

石垣 Nancle Gimlet — 1,420 (1,562)
Ishigaki ナンクルギムレット
Beefeater 24 , Flat Lemon Juice , Sensoto Syrup

Amazon Libre — 990 (1,012)
アマゾンリブレ
Bacardi Bianco , Cachaca Ypioca Reserva Ouro , Craft Cacao Syrup , Soda , Lime

Ocean Daiquiri — 1,260 (1,386)
オーシャンダイキリ
Bacardi Bianco , Eyguebelle Cacao White , Blue Curacao , Carib Syrup , Lime Juice , Vanilla Bitters

右京 Sunset — 1,200 (1,320)
Ukyo サンセット
Jose Cuervo Tradicional Silver , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Cranberry Syrup , Orange

Pink Margarita — 1,420 (1,562)
ピンクマルガリータ
Jose Cuervo Tradicional Silver , Cherry Blossom Liqueur , Lime Juice , Cranberry Juice , Sensoto Syrup , Smoked Salt

Fuzzy Funny Navel — 1,200 (1,320)
ファジーファニーネーブル
Eyguebelle Peché , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Orange Bitters

空也上人 (Craftman Bourbon Coke) — 1,420 (1,562)
クウヤショウニン Kûyashônin
Basil Hayden (Bourbon Whiskey) , Craft Cacao Syrup , Soda , Lemon

士魂 Coffee Martini — 1,500 (1,650)
CICON シコン コーヒー マティーニ
Torikai(Rice- Shochu) , Eyguebelle Cacao Brown , Tia Maria Coffee Liqueur , Aperol , Iced Coffee , Orange Bitters

伏見 Negroni — 1,530 (1,683)
Fushimi ネグローニ
Akatorii Gin (Japanese) , Sake (from Fushimi) , Campari , Antica Formula Vermouth Rosso , Cherry Blossom Bitters

芸妓 Fashioned (Old Fashioned's CICON Style) — 1,600 (1,760)
Geiko ファッションド
Kyoto Whisky Kuroobi Label , Brown Sugar , Angostura Bitters , Orange Bitters , Orange , Yatuhashi , Griottines Cherry

Any other cocktails,ask staff.
その他、 カクテル承れますのでスタッフまでお気軽にお尋ね下さい

WORLD MOJITO

Classic Mojito (Rum) — 1,300 (1,430)
クラシックモヒート
Bacardi Bianco , Mint , Lime , Brown Sugar , Soda
ホワイトラム、 フラッシュライムジュースを使った王道スタイル

Japanese Mojito (Sake) — 1,420 (1,562)
ジャパニーズモヒート
Nigori-Sake , Mint , Lime , Brown Sugar , Tonic Water
京都月の桂を使用した日本酒モヒート

Mexican Ginger Mojito (Mezcal & Tequila) — 1,580 (1,738)
メキシカンジンジャーモヒート
Ajal (Mezcal) , Jose Cuervo Tradicional Silver , La Quntiniye Vermouth Royal Bianco , Mint , Lime, Agave Syrup , Dry Ginger Ale
メスカル、 テキーラ、 アガベシロップを使い、 タコスに合わせたジンジャーモヒート。

MOCKTAILS 〈 Non Alcohol Cocktails 〉

Kiwi Elderflowermoni — 1,080 (1,188)
キウイ エルダーフラワーモーニ
Fresh Kiwi , Grapefruit Juice , Elderflower Syrup , Tonic Water

Very Berry — 1,080 (1,188)
ベリー ベリー
Frozen Blueberry , Frozen Raspberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup

Yuzu Appling — 1,170 (1,287)
柚子アップリング
Yuzu Jam , Yuzu Peal , Yuzu Juice , Apple Juice , Sparkling Apple Juice

BEER

〈 DRAFT 〉

KIRIN Lager — 900 (990)
キリンラガー
Japanese Popular Beer
日本の伝統あるラガービール

〈 CAN 〉

一期一会 — 1,200 (1,320)
Ichigoichie
Japanese Saiaon
ベルジャン酵母とモダンなホップの組み合わせで
京都醸造を代表する定番セゾン

〈 BOTTLE 〉

Tecate — 1,000 (1,100)
テカテ
Mexican Lager
メキシコの代表するラガービール　タコスに合わせて

〈 CAN 〉

Today's 京都醸造 — ask
Today's KYOTO Brewing
Something New
京都醸造さんから届くおすすめのビールを
ご用意しております

SPARKLING WINE

	Glass	Bottle
Terra Trrae Cava Brut テラ テラエカヴァ ブリュット	1,000 (1,100)	5,000 (5,500)
Bourgogne Kir Royal ブルゴーニュキールロワイヤル		1,100 (1,210)
Ehime Mimosa 愛媛ミモザ		1,100 (1,210)

WINE

We have bottle list.
その他、 ボトルリストございます。

	Glass	Bottle
〈 RED 〉	(1,100)	(5,500)
Lungarotti Brezza Rosso Italia / Sangiovese,Merlot ルンガロッティ ブレッザ・ロッソ	1,000	5,000
〈 WHITE 〉	(1,100)	(5,500)
Lungarotti Brezza Bianco Italia / Grechetto,Chardonnay,Pinot Grigio ルンガロッティ ブレッザ・ビアンコ	1,000	5,000

WHISKY 〈 single : 45ml 〉

Style : On the rock, Water up, Soda up, Neat
(ロック・ 水割り・ソーダ割り・ストレート)

Jonnie Walker Black Label ジョニーウォーカーブラックブラックラベル	880 (968)
Iwai Tradition (Malt & Grain) 岩井トラディション	880 (968)
Sogaini (Malt & Grain) 広島 ソガイニ	1,000 (1,100)
Fuji Single Malt 富士 シングルモルト	1,350 (1,485)
The Kyoto Whisky (Malt & Grain) 京都ウイスキー 西陣織 黒帯ラベル モルト & グレーン	1,350 (1,485)
The Kyoto Whisky (Malt) 京都ウイスキー 西陣織 紫帯ラベル モルト	1,350 (1,485)
Ardbeg 10 years old アードベック 10 年	1,500 (1,650)
The Macallan 12 years old マッカラン 12 年	2,600 (2,860)

SOFT DRINK

Coca Cola コカ コーラ	800 (880)
Dry Ginger Ale 辛口ジンジャーエール	800 (880)
Cranberry Juice クランベリージュース	850 (935)
Oolong Tea ウーロン茶	730 (803)
Orange Juice 愛媛 100% みかんジュース	880 (968)
San Pellegrino サンペレグリノ	800 (880)
KIRIN Greens' Free (Non Alcohol Beer) キリン グリーンズフリー (ノンアルコール ビール)	800 (880)

Food

SIGNATURE BURGER

WAGYU CICON BURGER — *1,800* (1,980)
和牛CICONバーガー
Wagyu Beef Patty, Cheddar Cheese, Pickles, Onion, Original Sauce, CICON Bakery's Buns

French Fries Set — *2,280* (2,508)
フレンチフライセット

Wagyu CICON burger is made from Kato butcher's 100% wagyu beef and home made buns from CICON BAKERY.This burger bursts with intrinsic umami flavor of wagyu beef. It can also be enjoyed with a topping of your choice.

和牛 CICON バーガーは、神奈川県にある加藤精肉店さんの和牛を 100% 使用したパティと CICON BAKERY の自家製バンズでお作りしております。そのままでも和牛本来の旨みをしっかりと味わっていただけます。お好みでトッピングも足してお楽しみ下さい。

-Topping-

Bacon ベーコン	190 (209)	Avocado アボカド	280 (308)
Fried Egg 目玉焼き	190 (209)	Patty パティ	730 (803)

WAGYU STEAK FRITES

Kameoka beef (Kyoto) steak frites — *S 4,200 / L 7,980* (4,620) (8,778)
京都産 亀岡牛のステーキフリッツ

-choose sauce-

Japanese pepper (Kyoto) and burnt butter ponzu sauce
・原了郭の黒七味と焦がしバターポン酢ソース
or
Homemade smoked steak sauce
・自家製スモークステーキソース

TAPAS

Prosciutto & Melon Pinchos 生ハムとメロンのピンチョス	1,370 (1,507)
Assorted Cheeses チーズの盛り合わせ	1,500 (1,650)
Meat Nachos ミートナチョス	980 (1,078)
Spicy Chicken Wings スパイシーチキンウィング	980 (1,078)
Fish and Chips フィッシュ&チップス	1,200 (1,320)
Onion Rings オニオンリング	600 (660)
French Fries フレンチフライ	550 (605)

TORTILLA DISH

Chunky Chicken Quesadilla — *980* (1,078)
Flour Tortilla, Marinated Chicken, Spice Mayonnaise, Mixed Cheese, Paprika ,Onions
チャンキーチキンのケサディーヤ
フラワートルティーヤ、マリナードチキン、スパイスマヨネーズ、ミックスチーズ、パプリカ、玉ねぎ

CICON TACOS

RECOMMEND TACOS

BBQ Spear Rib — *2ps 1,180* (1,298)
Tortilla, BBQ source, Sour Mayonnaise, Pork, Tomatoes, Red Onions, Coriander
バーベキュー スペアリブ
トルティーヤ、バーベキューソース、サワーマヨネーズ、豚肉、トマト、赤玉ねぎ、パクチー

Suadero — *2ps 1,180* (1,298)
Tortilla, Beef, Guacamole, Tomatoes, Red Onions, Coriander
スアデーロ
トルティーヤ, 牛肉, ワカモレ, トマト, 赤玉ねぎ, パクチー

Carnitas — *2ps 1,080* (1,188)
Tortilla, Pork, Saisa Verde, Tomatoes, Red Onions, Coriander
カルニータス
トルティーヤ、豚肉、サルサヴェルデ、トマト、赤玉ネギ、パクチー

Teriyaki — *2ps 880* (968)
Tortilla, Sour Cream Mayonnaise, Charcoal Grilled Chicken, Red Wine Teriyaki Sauce, Kuroshichimi, Kujo Green Onion
テリヤキ
トルティーヤ、サワークリームマヨ、炭焼きチキン、赤ワインテリヤキソース、黒七味、九条ネギ

Fried Fish — *2ps 980* (1,078)
Tortilla, Coleslaw, Swordfish, Smoked Salsa, Tartar, Coriander
フライドフィッシュ
トルティーヤ、コールスロー、メカジキ、スモークサルサ、タルタル、パクチー

Shrimp — *2ps 1,180* (1,298)
Tortilla, Green Curry Sauce, Tofu skin, Shrimp, Guacamole, Tomatoes, Red Onions, Coriander
シュリンプ
トルティーヤ、グリーンカレーソース、湯葉、シュリンプ、ワカモレ、トマト、赤玉ねぎ、パクチー

Falafel (*for vegan*) — *2ps 980* (1,078)
Tortilla, Callot Râpées, Chickpea Croquette, Tahini Sauce, Red Onions, Coriander
ファラフェル
トルティーヤ、キャロットラペ、ひよこ豆のコロッケ、タヒニソース（胡麻のソース）、赤玉ねぎ、パクチー

BAR BITES

Salami Salchichon (Spain) スペイン産 サラミサルチチョン	680 (748)
Homemade Olives with Anchovies 自家製オリーブ アンチョビ入り	640 (704)
Pickled Cornichons コルニッションのピクルス	640 (704)
Raisin Butter レーズンバター	670 (737)
Assorted Smoked Nuts スモークミックスナッツ	500 (550)
Sweet Potato Chips with Honey Mascarpone Dip さつまいものチップス ハニーマスカルポーネディップ	700 (770)

BAR DOLCE

Homemade Brownie 自家製ブラウニー	*4ps* 700 (770)
Sake-Infused Brûlée Cheesecake 日本酒のブリュレチーズケーキ	880 (968)
Matcha (Kyoto) Chocola Terrine 京都産 宇治抹茶のショコラテリーヌ	*2ps* 1,200 (1,320)

SSID: NOHGA_GUEST PASS: 0753237120

CICON by NOHGA HOTEL

ROOFTOP BAR

INSTAGRAM

After 17:00, a service charge of 10% will be added.
17:00以降は10%サービスチャージ料を頂きます

Please note that seating may be limited to 90 minutes during busy hours.
Thank you for your understanding and cooperation.
混雑時は、大変恐れ入りますがお席の時間を90分制とさせて頂きます。
皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。