

CEVICHE

Ceviche, which originated in Peru, South America, is a simple dish of marinated seafood with vegetables such as onions and tomatoes and seasonings. This is a CICON original dish that combines octopus, shrimp, and Japanese ingredients.

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせたCICONオリジナルの逸品です。

Three kinds of ceviche
セビーチェ3種盛り
2,390~
(2,629~)

Yellowtail and watermelon radish ceviche
with seaweed vinaigrette sauce **S 880/L 1,100**
カンパチと紅芯大根のセビーチェ -岩のりヴィネグレットソース- (968) (1,210)

Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette **S 980/L 1,200**
三重産 真蛸のセビーチェ -青唐辛子のヴィネグレットソース- (1,078) (1,320)

Salmon (Kagoshima) ceviche with dill yogurt sauce **S 1,150/L 1,400**
鹿児島産 サーモンのセビーチェ -ディルヨーグルトソース- (1,265) (1,540)

TAPAS

-COLD DISHES-

Pasta of the month served cold **ask**
今月の冷製パスタ

Soft-boiled egg oeuf mayonnaise **Ipsc 300**
半熟卵のウフマヨ (330)

Fresh mushrooms (Shizuoka) carpaccio **980**
静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ (1,078)

Fresh bluefin tuna tartar **1,600**
生本マグロのタルタル (1,760)

"WAGYU" toman beef (Miyazaki) carpaccio **1,800**
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ (1,980)

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits **2,200**
阿蘇 産山村産 自家製ストラッチャテッラと季節のフルーツ (2,420)

-HOT DISHES-

Clam chowder **S 600 /L 1,200**
クラムチャウダー (660) (1,320)

Barcelona omelet **880**
バルセロナオムレツ (968)

Shrimp toast -using baguette from CICON Bakery **880**
CICONベーカリーのバゲットを使ったエビトースト (968)

Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce **S 980 /L 1,300**
バッファローチキンウイング -ゴルゴンゾーラソース- (1,078) (1,430)

Black truffle and mushroom ravioli **S 1,100 /L 1,500**
黒トリュフとマッシュルームを包んだ"ラビオリ" (1,210) (1,650)

Stewed Kameoka beef (Kyoto) in red wine **2,500**
京都産 亀岡牛の赤ワイン煮込み (2,750)

-FRITTO-

Prosciutto gratin croquette **Ipsc 360**
生ハムのグラタンコロッケ (396)

Deep fried calamari (Kagoshima) **860**
鹿児島産 小ヤリイカのフリット (946)

Snow crab (Echigo) croquette **1,200**
越後ズワイガニのクラブコロッケ (1,320)

JOSPER GRILL

The JOSPER OVEN from Spain is both an oven and a grill in one, allowing high-temperature cooking, and smoke and grill(bake) at the same time. Using charcoal oven can shorten the cooking time and make the dishes more succulent and luscious.

スペインから届く JOSPER OVENは、オープンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温料理が可能になり、スモーク(薫製)とグリル(焼き)を同時に行うことが可能です。炭火オープンを使用することで調理時間を短縮し、今までの料理により美しい見栄えやジュシーさを付け加えることができます。

-MEAT-

Tanba black chicken (Kyoto)- thighs **S 2,800/L 5,320**
scent of japanese pepper (Shichimiyahonpo) (3,080) (5,852)
京都産 丹波黒どり もも -七味屋本舗山椒の香り-

Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukosho sauce **S 2,980/L 5,660**
京都産 もち豚 ロース -柚子胡椒ソース- (3,278) (6,226)

Kyoto duck (Kyoto) - loin with red wine teriyaki sauce **S 3,800/L 7,220**
京都産 京鴨 ロース -赤ワインテリヤキソース- (4,180) (7,942)

Milk lamb chop (New Zealand) with gravy sauce **S 4,700/L 8,930**
ニュージーランド産 ミルクラムチョップ -グレイビーソース- (5,170) (9,823)

-WAGYU-

Wagyu beef of the day **ask**
本日の和牛

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump with gravy sauce **S 7,500/L 14,250**
加藤牛肉店の山形牛ランプ -グレイビーソース- (8,250) (15,675)

Toman beef (Miyazaki) - sirloin with gravy sauce **S 8,500/L 17,050**
宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース- (9,350) (18,755)

-FISH-

Fish of the month **ask**
今月の魚料理

Grilled conger eel (Hiroshima) served with risotto **2,370**
広島産 穴子のグリル リゾット添え カレーエマルジョンソース (2,607)

Rare grilled tuna **3,600**
生本マグロのレアグリル (3,960)

-SIDE OF DISHES-

French fries **550**
フレンチフライ (605)

Mashed potato **650**
マッシュポテト (715)

Potato fritto with beurre noisette sauce **700**
じゃがいものフリット -焦しバターソース- (770)

Sautéed spinach with butter **750**
ほうれん草のバターソテー (825)

Sautéed mushrooms **980**
マッシュルームのソテー (1,078)

Grilled shiitake mushroom with beurre blanc sauce **1,150**
ジャンボ椎茸のグリル -ブールブランソース- (1,265)

Grilled beetroot with dill yogurt sauce **1,150**
ビーツのグリル -ディルヨーグルトソース- (1,265)

Grilled eggplant (Kyoto) with sherry wine sauce **1,150**
京なすのグリル -シェリー酒ソース- (1,265)

Assorted grilled seasonal vegetable **2,380**
季節のグリル野菜の盛り合わせ (2,618)

SALUMERIA

Freshly sliced cured ham and salami **S 1,680 L 2,100**
擦りたて生ハムとサラミの盛り合わせ (1,848) (2,310)

Prosciutto (Akita) **S 980 L 1,980**
秋田産 プロシュート (1,078) (2,178)

Good Aging Company

We use only the best domestic cured ham.
弊社ではこだわりの国産生ハムを使用しています

Aged fresh salami **680** Chorizo salami **680**
ワイン熟成生サラミ (748) チョリソーサラミ (748)

Coppa **680** Lonza **680**
コッパ (748) ロンザ (748)

Finocchiona **680** Fresh pepper salami **680**
フィノッキオーナ (748) 生胡椒サラミ (748)

SALAD

Garden salad with two kinds onion (Awaji) dressing **S 880/L 1,150**
農園野菜のガーデンサラダ -淡路島 2種類の玉ねぎドレッシング- (968) (1,265)

Classic caesar salad **S 980/L 1,340**
クラシックシーザーサラダ (1,078) (1,474)

additional chicken **S +600/L +900**
チキン追加 (+660) (+990)

Poached egg, bacon and camembert cheese nicoise salad
with orange mustard dressing
ボーチドエッグ、ベーコン、カマンベールチーズのニース風サラダ **S 980/L 1,340**
-オレンジマスタードドレッシング- (1,078) (1,474)

PASTA&RISOTTO

Pasta of the month **ask**
今月のパスタ

Pomodoro-using tomatoes from Ubuyama village, Kumamoto :Fedelini **1,200**
熊本県 産山村産 トマトのポモドローロ:フェデリニ (1,320)

Onion (Awaji) amatriciana bianco :Spaghettini **1,480**
淡路産 玉ねぎのアマトリチャーナピアンコ:スパゲッティニ (1,628)

Homemade bacon carbonara :Spaghettini **1,500**
自家製ベーコンのカルボナーラ:スパゲッティニ (1,650)

Three kinds shellfish and Kujo green onion peperoncino **1,680**
:Linguine (1,848)
3種類の貝と九条ネギのペペロンチーノ:リングイネ

Wagyu beef bolognese :Tagliatelle **1,800**
和牛のボロネーゼ:タリアテッレ (1,980)

Seafood (Kagoshima) pescatore :Linguine **1,800**
鹿児島産 魚介のペスカトーレ:リングイネ (1,980)

Cheese risotto **1,200**
シンプルなチーズのリゾット (1,320)

[+¥300 for large serving]
+300円で大盛りになります

SIDE OF WINE

Smoked mix nuts **500** Raisin butter **670**
スモークドミックスナッツ (550) レーズンバター (737)

Homemade olive **640** Assorted cheese **S 1,300 L 1,950**
自家製オリーブ (704) チーズの盛り合わせ (1,430) (2,145)

Draft Beer

Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り ビルスナー /Alc.5.0%	S 600 L 800 (660) (880)
IsekadoyaBeer Hime White 伊勢角屋麦酒 ヒメホワイト ベルジャン・ホワイト /Alc.5.0%	S 950 L 1,150 (1,045) (1,265)
Craft beer of the month 今月のクラフトビール	ask

High Ball

High-pressure carbonated highball 高圧炭酸ハイボール	780 (858)
Homemade Ginger highball 自家製ジンジャーハイボール	850 (935)
Homemade Lemonade highball 自家製レモネードハイボール	850 (935)

Whisky

(45ml)

-JAPANESE-

Fuji 富士	1,300 (1,430)	Hakushū 白州	1,700 (1,870)
Yamazaki 山崎	1,700 (1,870)	Hibiki 響	1,700 (1,870)

-BOURBON-

Maker's Mark メーカーズマーク	900 (990)	Bulleit Bourbon ブレットバーボン	1,000 (1,100)
--------------------------	---------------------	-----------------------------	-------------------------

-SCOTCH-

Johnnie Walker Gold ジョニーウォーカーゴールド	1,300 (1,430)	Bowmore 12y ボウモア12年	1,500 (1,650)
Ardbeg 10y アードベッグ10年	1,500 (1,650)	Laphroaig 10y ラフロイグ10年	1,600 (1,760)

Soft Drink

Homemade lemon squash 自家製レモンスカッシュ	630 (693)
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	630 (693)
Greens' Free (non-alcoholic beer) グリーンズフリー (ノンアルコールビール)	630 (693)
Cacao Craft Cola カカオクラフトコーラ	700 (770)
Aomori 100% Apple juice 青森100%りんごジュース	700 (770)
Ehime 100% Tangerine juice 愛媛100%みかんジュース	750 (825)
San Pellegrino サンペレグリノ (スパークリングウォーター)	S 850 / L 1,200 (935) (1,320)

CICON's Cocktails





 Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	800 (880)	 Spicy Moscow Mule with Homemade Ginger (Vodka/Homemade ginger syrup) 自家製ジンジャーの スパイシーモスコミュール	820 (902)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	840 (924)	 Cassis orange with 100% Ehime mandarin juice (Cassis/fresh Orange juice) 愛媛100%みかんジュースの カシスオレンジ	850 (935)
 Sangria of the Day (white/red) (Wine/Various fruits) 本日のサングリア (白/赤)	850 (935)	 White Peach and Rosemary 白桃とローズマリーのサワー	880 (968)
 Homemade Limoncello 自家製リモンチェッロの レモンサワー	880 (968)	 kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	900 (990)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	1,030 (1,133)	 Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	1,300 (1,430)

Classic Cocktails




 Aperol Spritz (Aperol/Sparkling wine/Orange) アペロールスプリッツ	840 (924)	 Negroni (Gin/Campari/Sweet Vermouth) ネグロニー	1,200 (1,320)
 Dry Martini (Dry Gin/Dry Vermouth) ドライマティーニ	1,200 (1,320)	 Old Fashioned (Bourbon whiskey/Angostura bitters) オールドファッション	1,200 (1,320)
 Facon's Espresso Martini (Facon's espresso/Vodka) Facon's エスプレッソマティーニ	1,300 (1,430)	 Fresh Cosmopolitan (Vodka/Cuanthro/Cranberry juice/ Cassis syrup) フレッシュコスモポリタン	1,300 (1,430)

Mocktails






(Non Alcohol Cocktail)

 Citrus Tonic (Homemade citrus syrup/Tonic) シトラストニック	700 (770)	 Non American Lemonade (Homemade lemonade syrup/Grape juice) Nonアメリカンレモネード	700 (770)
 Virgin Cassis Orange (Cassis syrup/Fresh orange juice) ヴァージンカシスオレンジ	750 (825)	 Nema Gin & Tonic (Nema gin/Tonic) Nemaジントニック	800 (880)

Tea

 Pure Black Straight Tea ピュアブラックストレートティー	600 (660) <i>(Ice or Hot)</i>	 Lemongrass Herbal Tea レモングラスのハーブティー	650 (715) <i>(Only Hot)</i>
		 Organic Chamomile Tea オーガニックカモミールティー	650 (715)

Facon's Coffee

		 Original Blend Coffee オリジナルブレンドコーヒー	500 (550) <i>(Ice or Hot)</i>
		 Cafe Latte カフェラテ	600 (660) <i>(Ice or Hot)</i>
		 Espresso エスプレッソ	S 320 / D 470 (352) (517)
		 Espresso tonic エスプレッソトニック	710 (781)

CAFE FACON は、中目黒と代官山にある
スペシャルティコーヒー専門店です。イタリアン
ローストの少しパンチの効いたブレンドにして頂
いています。

CICON
by
NOHGA HOTEL



INSTAGRAM

Dinner time after 17:00
We have a bread charge of ¥400(ex.tax) per person as part of our system.

17時以降のディナータイム
お一人様400円(税別)のパンチャージを頂きます。