

SEASONAL DISHES

-COLD DISHES-

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits **1,680**
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 (1,848)

Seared confit barracuda (Toyama) and fennel carpaccio **1,450**
with dried mullet roe and finger lime (1,595)

富山産 炙りカマスとフェネルコンフィのカルパッチョ
-カラスミとフィンガーライム-

-HOT DISHES-

Mussels (Iwate) zarzuela **1,200**
岩手産 ムール貝のサルスエラ (1,320)

Vegetables consommé and porcini tortellini in broth **1,200**
野菜のコンソメとボルチーニを使ったトルテッリーニインブロード (1,320)

-PASTA-

Sweet shrimp (Kagoshima) pasta served cold : Fedelini **1,400**
鹿児島産 甘エビの冷製パスタ:フェデリーニ (1,540)

Pacific Saury (Hokkaido) and oyster mushroom (Kyoto) **1,600**
peperoncino (1,760)
: Spaghettini

北海道産 秋刀魚と京都産平茸のペペロンチーノ:スパゲッティーニ

TAPAS

-COLD DISHES-

Soft-boiled egg oeuf mayonnaise **1psc 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)

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

Marinated salmon (Nagano) with dill yogurt sauce **S 1,150/L 1,400**
長野産 信州サーモンのマリネ -ディルヨーグルトソース- (1,265) (1,540)

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)

-HOT DISHES-

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

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)

Garlic shrimp **1,600**
ガーリックシュリンプ (1,760)

WAGYU Toman beef (Miyazaki) stewed in red wine **2,500**
宮崎産 都萬牛の赤ワイン煮込み (2,750)

-FRITTO-

Prosciutto gratin croquette **1psc 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ーシーさを付け加えることができます。

-MEAT-

Bone-in Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs **S 2,800/L 5,320**
scent of japanese pepper butter (3,080) (5,852)

京都産 骨つきあじわい鶏 もも -山椒バター-

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) **S 4,800/L 9,120**
ニュージーランド産 ミルクラムチョップ (5,280) (10,032)

-WAGYU-

Shinshu beef (Shinshu, Nagano) - rump **S 4,800/L 9,120**
長野産 信州牛 ランプ (5,280) (10,032)

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 9,000/L 17,100**
宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース- (9,900) (18,810)

-FISH-

Today's fish **ask**
本日の魚料理

Grilled conger eel served with risotto and curry emulsion sauce **2,370**
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)

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)

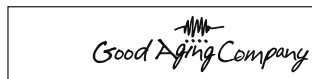
Grilled eggplant (Kyoto) with sherry wine sauce **1,150**
京なすのグリル -シェリー酒ソース- (1,265)

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)

 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 750/L 970**
クラシックシーザーサラダ (825) (1,067)

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

Whitebait (Shinojima) and dried mullet roe peperoncino :Fedelini **1,400**
篠島産 しらすとカラスミのペペロンチーノ:フェデリーニ (1,540)

Koto bacon (Kyoto) amatriciana :Spaghettini **1,480**
京都 古都ベーコンのアマトリチャーナ:スパゲッティーニ (1,628)

Homemade pancetta carbonara :Spaghettini **1,500**
自家製パンチェッタのカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,650)

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

Seafood pescatore :Linguine **2,070**
魚介のペスカトーレ:リングイネ (2,277)

Porcini risotto **2,100**
ボルチーニのリゾット (2,310)

[+¥300 for large serving]
+300円で大盛りに出来ます

SIDE OF WINE

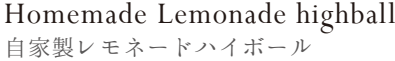
Smoked mix nuts **500** Raisin butter **670**
スモークドミックスナッツ (550) レーズンバター (737)

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 麒麟一番搾り ビルスナー /Alc.5.0%	<i>S 600</i> (660) <i>L 800</i> (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%	<i>S 950</i> (1,045) <i>L 1,200</i> (1,320)
Craft beer of the month 今月のクラフトビール	<i>ask</i>
-Beer Cocktails-	
 Yuzu Shandy Gaff (Beer/Yuzu juice/Homemade ginger syrup) 柚子シヤンディガフ	<i>1,050</i> (1,155)
 Craft Coke Beer (Beer/Cacao cola) クラフトコークビア	<i>1,050</i> (1,155)

High Ball

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

Whisky
(45ml)

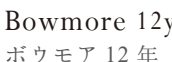
-JAPANESE-

 Fuji 富士	<i>1,300</i> (1,430)	 Hakushu 白州	<i>1,700</i> (1,870)
 Yamazaki 山崎	<i>1,700</i> (1,870)	 Hibiki 響	<i>1,700</i> (1,870)

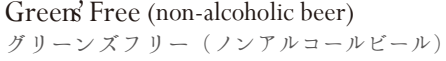
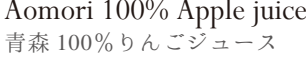
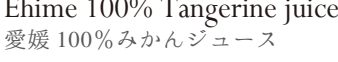
-BOURBON-

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

-SCOTCH-

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

Soft Drink

 Homemade lemon squash 自家製レモンスカッシュ	<i>630</i> (693)
 Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	<i>630</i> (693)
 Green's Free (non-alcoholic beer) グリーンズフリー (ノンアルコールビール)	<i>630</i> (693)
 Cacao Craft Cola カカオクラフトコーラ	<i>700</i> (770)
 Aomori 100% Apple juice 青森 100%りんごジュース	<i>700</i> (770)
 Ehime 100% Tangerine juice 愛媛 100%みかんジュース	<i>750</i> (825)
 San Pellegrino サンペレグリノ (スパークリングウォーター)	<i>S 950 / L 1,200</i> (1,045) (1,320)

CICON's Cocktails

 Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	<i>800</i> (880)	 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	<i>850</i> (935)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	<i>850</i> (935)	 Sangria of the Day (white/red) (Wine/Various fruits) 本日のサングリア (白 / 赤)	<i>850</i> (935)
 Homemade Limoncello (Homemade limoncello/Soda) 自家製リモンチェッロの レモンサワー	<i>880</i> (968)	 White Peach and Rosemary (Peché/Shochu/Peach syrup/Soda) 白桃とローズマリーのサワー	<i>880</i> (968)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	<i>880</i> (968)	 kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	<i>1,050</i> (1,155)
 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	<i>1,050</i> (1,155)	 Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	<i>1,300</i> (1,430)

Classic Cocktails

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

Mocktails

(Non Alcohol Cocktail)

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

Tea

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

Facon's Coffee

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

CICON
by
NOHGA HOTEL



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

If you have any food allergies, please let us know in advance.
アレルギーをお持ちの方は事前にお申し付けください