

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)

Fresh fish carpaccio 1,800
鮮魚のカルパッチョ (1,980)

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)

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)

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)

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)

WAGYU Kameoka beef (Kyoto) stewed 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 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
越後ズワイガニのグラブコロッケ (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、オーブンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温料理が可能になり、スマーキ（蒸製）とグリル（焼き）を同時にすることが可能です。炭火オーブ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 (Shichimiyahonpo) (3,080) (5,852)
京都産 骨つきあじわい鶏 もも -七味屋本舗山椒の香り-

Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukoshō 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-

Beef (Yamagata, katō 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 dish 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)

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 -ブルーブランソース- (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
擦りたて生ハムとサラミの盛り合わせ

S 1,680 L 2,100
(1,848) (2,310)

Prosciutto (Akita)
秋田産 プロシュート

S 980 L 1,980
(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ハムを使用しています。

Aged fresh salami 680
ワイン熟成生サラミ (748)

Chorizo salami 680
チョリソーサラミ (748)

Coppa 680
コッパ (748)

Lonza 680
ロンザ (748)

Finocchiona 680
フィノッキオーナ (748)

Fresh pepper salami 680
生胡椒サラミ (748)

SALAD

Garden salad with two kinds onion (Awaji) dressing
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-

S 880/L 1,150
(968) (1,265)

Classic caesar salad

S 980/L 1,340
(1,078) (1,474)

additional chicken

S +600/L +900
(+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 -オレンジマスタードドレッシング-

S 980/L 1,340
(1,078) (1,474)

PASTA&RISOTTO

Pasta of the month
今月のパスタ

ask

Whitebait (Shinojima) and dried mullet roe peperoncino :Fedelini
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

1,400
(1,540)

Onion (Awaji) amatriciana bianco :Spaghettini
淡路産 玉ねぎのアマトリチャーナビアンコ :スパゲッティーニ

1,480
(1,628)

Homemade bacon carbonara :Spaghettini
自家製ベーコンのカルボナーラ :スパゲッティーニ

1,500
(1,650)

Duck thigh (Kyoto) confit and truffle in cream sauce :Homemade pici 1,800
京鴨もも肉のコンフィとトリュフのクリームソース :自家製ピチ (1,980)

Wagy beef bolognese :Tagliatelle
和牛のボロネーゼ :タリアテッレ

1,800
(1,980)

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

2,070
(2,277)

Cheese risotto
シンプルなチーズのリゾット

1,200
(1,320)

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

SIDE OF WINE

Smoked mix nuts 500
スマーケドミックスナッツ (550)

Raisin butter 670
レーズンバター (737)

Homemade olive 640
自家製オリーブ (704)

Assorted cheese S 1,300 L 1,950
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 (660)	L 800 (880)
Isekadoya Beer 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 (1,045)	L 1,150 (1,265)

Craft beer of the month
今月のクラフトビール

-Beer Cocktails-

 Yuzu Shandy Gaff (Beer/Yuzu juice/Homemade ginger syrup) 柚子シャンディガフ	1,050 (1,155)
 Craft Coke Beer (Beer/Cacao cola) クラフトコークビア	1,050 (1,155)

High Ball

High-pressure carbonated highball 高压炭酸ハイボール	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 ブルーティバーボン	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)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオアリブレ	840 (924)
 Sangria of the Day (white/red) (Wine/Various fruits) 本日のサングリア (白/赤)	850 (935)
 Homemade Limoncello (Homemade limoncello/Soda) 自家製リモンチェッロの レモンサワー	880 (968)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモニー	1,030 (1,133)

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) ネグローニ	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ナード	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/Cuanto/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 (Ice or Hot) ピュアブラックストレートティー	600 (660)	Lemongrass Herbal Tea (Only Hot) レモングラスのハーブティー	650 (715)
Organic Chamomile Tea (Only Hot) オーガニックカモミールティー	650 (715)		

Facon's Coffee

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

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。