

## SEASONAL DISHES

Red seabream carpaccio with a sprinkle of homemade dried mullet roe 天然真鯛のカルパッチョ -自家製カラスミ添え-	<b>1,800</b> (1,980)
Black soybeans (Tanba), squid and squid ink arancini with roasted bell pepper sauce 丹波黒枝豆とヒイカのイカ墨アランチャーニ -ローストパプリカソース-	<b>1,200</b> (1,320)
Fresh tomatoes (Ubuyama, Aso) and gorgonzola pomodoro :Homemade tagliolini 阿蘇 産山村産フレッシュトマトとゴルゴンゾーラのポモドーロ:自家製タリオリーニ	<b>1,600</b> (1,760)
Grilled eel with rucola and sherry sauce 鰻のジヨスパークリル -ルコラとシェリー酒のソース-	<b>3,800</b> (4,180)

## TAPAS

### -COLD DISHES-

Soft-boiled egg oeuf mayonnaise 半熟卵のウフマヨ	<b>Ipsc 300</b> (330)
Fresh mushrooms (Shizuoka) carpaccio 静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ	<b>980</b> (1,078)
Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette 三重産 真蛸のセビーチェ -青唐辛子のヴァイネグレットソース-	<b>S 980/L 1,200</b> (1,078) (1,320)
Marinated salmon (Nagano) with dill yogurt sauce 長野産 信州サーモンのマリネ -ディルヨーグルトソース-	<b>S 1,150/L 1,400</b> (1,265) (1,540)
Fresh bluefin tuna tartar 生本マグロのタルタル	<b>1,600</b> (1,760)
"WAGYU" toman beef (Miyazaki) carpaccio 宮崎産 都萬牛のカルパッチョ	<b>1,800</b> (1,980)
Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits 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	<b>2,200</b> (2,420)

### -HOT DISHES-

Clam chowder クラムチャウダー	<b>S 600 /L 1,200</b> (660) (1,320)
Shrimp toast -using baguette from CICON BAKERY CICONベーカリーのバゲットを使ったエビトースト	<b>880</b> (968)
Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce バッファローチキンウィング -ゴルゴンゾーラソース-	<b>S 980 /L 1,300</b> (1,078) (1,430)
Black truffle and mushroom ravioli 黒トリュフとマッシュルームを包んだ"ラビオリ"	<b>S 1,100 /L 1,500</b> (1,210) (1,650)
WAGYU Kameoka beef (Kyoto) stewed in red wine 京都産 亀岡牛の赤ワイン煮込み	<b>2,500</b> (2,750)

### -FRITTO-

Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	<b>Ipsc 360</b> (396)
Deep fried calamari (Kagoshima) 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	<b>860</b> (946)
Snow crab (Echigo) croquette 越後ズワイガニのクラブコロッケ	<b>1,200</b> (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-

Bone-in Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs scent of japanese pepper (Shichimiyahonpo) 京都産 骨つきあじわい鶏 もも -七味屋本舗山椒の香り-	<b>S 2,800/L 5,320</b> (3,080) (5,852)
Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukosho sauce 京都産 もち豚 ロース -柚子胡椒ソース-	<b>S 2,980/L 5,660</b> (3,278) (6,226)
Kyoto duck (Kyoto) - loin with red wine teriyaki sauce 京都産 京鴨 ロース -赤ワインテリヤキソース-	<b>S 3,800/L 7,220</b> (4,180) (7,942)
Milk lamb chop (New Zealand) with gravy sauce 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-	<b>S 4,700/L 8,930</b> (5,170) (9,823)

### -WAGYU-

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump with gravy sauce 加藤牛肉店の山形牛ランプ -グレイビーソース-	<b>S 7,500/L 14,250</b> (8,250) (15,675)
Toman beef (Miyazaki) - sirloin with gravy sauce 宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース-	<b>S 8,500/L 17,050</b> (9,350) (18,755)

### -FISH-

Fish of the month 今月の魚料理	<b>ask</b>
Grilled conger eel (Hiroshima) served with risotto 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	<b>2,370</b> (2,607)
Rare grilled tuna 生本マグロのレアグリル	<b>3,600</b> (3,960)

### -SIDE OF DISHES-

French fries フレンチフライ	<b>550</b> (605)
Mashed potato マッシュポテト	<b>650</b> (715)
Sautéed spinach with butter ほうれん草のバターソテー	<b>750</b> (825)
Sautéed mushrooms マッシュルームのソテー	<b>980</b> (1,078)
Grilled shiitake mushroom with beurre blanc sauce ジャンボ椎茸のグリル -ブールブランソース-	<b>1,150</b> (1,265)
Grilled beetroot with dill yogurt sauce ビーツのグリル -ディルヨーグルトソース-	<b>1,150</b> (1,265)
Grilled eggplant (Kyoto) with sherry wine sauce 京なすのグリル -シェリー酒ソース-	<b>1,150</b> (1,265)
Assorted grilled seasonal vegetable 季節のグリル野菜の盛り合わせ	<b>2,380</b> (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	<b>S 1,680 L 2,100</b> (1,848) (2,310)
Prosciutto (Akita) 秋田産プロシュート	<b>S 980 L 1,980</b> (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 ワイン熟成生サラミ	<b>680</b> (748)	Chorizo salami チョリソーサラミ	<b>680</b> (748)
Coppa コッパ	<b>680</b> (748)	Lonza ロンザ	<b>680</b> (748)
Finocchiona フィノッキオーナ	<b>680</b> (748)	Fresh pepper salami 生胡椒サラミ	<b>680</b> (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-	<b>S 880/L 1,150</b> (968) (1,265)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	<b>S 980/L 1,340</b> (1,078) (1,474)
additional chicken チキン追加	<b>S +600/L +900</b> (+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-	<b>S 980/L 1,340</b> (1,078) (1,474)

## PASTA&RISOTTO

Whitebait (Shinonuma) 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:フェデリニ	<b>1,400</b> (1,540)
Onion (Awaji) amatriciana bianco :Spaghettini 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	<b>1,480</b> (1,628)
Homemade bacon carbonara :Spaghettini 自家製ベーコンのカルボナーラ:スパゲッティニ	<b>1,500</b> (1,650)
Head-on shrimp trapanese :Fusilli 有頭海老のトラパネーゼ:フジッリ	<b>1,800</b> (1,980)
Wagyu beef bolognese :Tagliatelle 和牛のボロネーゼ:タリアテッレ	<b>1,800</b> (1,980)
Seafood (Kagoshima) pescatore :Linguine 鹿児島産 魚介のペスカトーレ:リングイネ	<b>2,070</b> (2,277)
Cheese risotto シンプルなチーズのリゾット	<b>1,200</b> (1,320)

[ +¥300 for large serving ]  
+300円で大盛りに出れます

## SIDE OF WINE

Smoked mix nuts スモークドミックスナッツ	<b>500</b> (550)	Raisin butter レーズンバター	<b>670</b> (737)
Homemade olive 自家製オリーブ	<b>640</b> (704)	Assorted cheese チーズの盛り合わせ	<b>S 1,300 L 1,950</b> (1,430) (2,145)

## Draft Beer

Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り ビルスナー /Alc.5.0%	<b>S 600</b> (660)	<b>L 800</b> (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%	<b>S 950</b> (1,045)	<b>L 1,150</b> (1,265)

Craft beer of the month  
今月のクラフトビール **ask**

### -Beer Cocktails-

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

## High Ball

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

## Whisky (45ml)

### -JAPANESE-

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

### -BOURBON-

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

### -SCOTCH-

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

## Soft Drink

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

## CICON's Cocktails

 Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	<b>800</b> (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	<b>820</b> (902)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	<b>840</b> (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	<b>850</b> (935)
 Sangria of the Day (white/red) (Wine/Various fruits) 本日のサングリア (白/赤)	<b>850</b> (935)	 White Peach and Rosemary 白桃とローズマリーのサワー	<b>880</b> (968)
 Homemade Limoncello 自家製リモンチェッロの レモンサワー	<b>880</b> (968)	 kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	<b>900</b> (990)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	<b>1,030</b> (1,133)	 Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	<b>1,300</b> (1,430)

## Classic Cocktails

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

## Mocktails

(Non Alcohol Cocktail)

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

## Tea

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

## Facon's Coffee

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