

Beverage

SEASONAL COCKTAILS

実りあるもの	1,600
Minoriarumono	(tax inc. 1,760 yen)

Yamazaki Plum Wine infused Pu-erh Tea, Rinne Gin (from Kyoto), Mikan Juice, Dashi Olives, Dashi, Japanese Pepper Bitters

6月に収穫される梅。そして、漬け込み熟成される梅酒。燻されたプーアル茶を梅酒に漬け込み、 みかんとオリーブの相性を取り入れ掛け合わせました。オリーブは京都の出汁オリーブを使用。梅をはじめ、実っては枯れまた実っては枯れを繰り返す。そんな様を日本のボタニカルが詰まった京都の GIN「輪廻」を使用しました。

Ume plums harvested in June are used to make umeshu, a plum wine that is then steeped and matured. Smoked Pu-erh tea is infused into this umeshu, creating a unique blend that incorporates the complementary flavors of mandarin orange and olive. The olives used are Kyoto "dashi olives."Just like the ume tree that repeatedly bears fruit and withers, embodying a cycle of life, we've used Kyoto "Rinne" Gin, a gin filled with Japanese botanicals.

June Bride	1,750
ジューンブライド	(tax inc. 1,925 yen)

Flesh Melon, Torikai(Rice Shochu), Lillet Blanc, Blue Curacao, Yogurt Drink, Elderflower Syrup, Honey, Condensed Milk, Egg White, Vanilla Bitters

ジューンブライド。そんな幸せの形をカクテルとして表現致しました。6月の出荷が多いメロンをふんだんに使用。 新郎新婦に祈願するライスシャワーより、メロンとの相性の良いトロピカルな風味を持つ米焼酎を。また、この季節に咲くエルダーフラワーと蜂蜜で幸せのスイート感を表現しウエディングケーキのようなデザートカクテル。色合いは、梅雨の雨と紫陽花カラーの水色で。

"June Bride" - we've expressed this form of happiness as a cocktail. It features an abundance of melon, a fruit with a peak harvest in June. Instead of rice showers offered in prayer for the newlyweds, we've used rice shochu, which has a tropical flavor that complements melon beautifully. Furthermore, the elderflower and honey, which bloom in this season, represent the sweet feeling of happiness, creating a dessert-like cocktail reminiscent of a wedding cake. The color evokes the early summer rain and the blue hues of hydrangeas.

SIGNATURE COCKTAILS

Peach & Berry	1,380
ピーチ & ベリー	(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	1,320
CICON レモネード	(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	1,380
トゥエンティーフォーアワーズ	(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さない時をお楽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	1,420
ムトウゲン Mutogen	(1,562)

Canned Peach , Roku Gin (Japanese) , Vedrennne Rose Liqueur , Eygubelle Peché , Jasmine Tea , Lime Juice , Rose Petals Salt , Marshino 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楽しみ下さい。

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
シコンジントニック	(1,012)

Tanqueray , Tonic Water , Orange Bitters , Lime

Spicy Gin Buck	920
スパイシージンバック	(1,012)

Tanqueray infused Black Pepper , Dry Ginger Ale , Lime

石垣 Nancle Gimlet	1,420
Ishigaki ナンクルギムレット	(1,562)

Beefeater 24 , Flat Lemon Juice , Sensoto Syrup

Amazon Libre	990
アマゾンリブレ	(1,012)

Bacardi Bianco , Cachaca Ypioca Reserva Ouro , Craft Cacao Syrup , Soda , Lime

Ocean Daiquiri	1,260
オーシャンダイキリ	(1,386)

Bacardi Bianco , Eygubelle Cacao White , Blue Curacao , Carib Syrup , Lime Juice , Vanilla Bitters

右京 Sunset	1,200
Ukyo サンセット	(1,320)

Jose Cuervo Tradicional Silver , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Cranberry Syrup , Orange

Pink Margarita	1,420
ピンクマルガリータ	(1,562)

Jose Cuervo Tradicional Silver , Cherry Blossom Liqueur , Lime Juice , Cranberry Juice , Sensoto Syrup , Smoked Salt

Fuzzy Funny Navel	1,200
ファジーファニーネーブル	(1,320)

Eygubelle Peché , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Orange Bitters

空也上人 (Craftman Bourbon Coke)	1,420
クウヤショウニン Kûyashônin	(1,562)

Basil Hayden (Bourbon Whiskey) , Craft Cacao Syrup , Soda , Lemon

士魂 Coffee Martini	1,500
CICON シコン コーヒー マティーニ	(1,650)

Torikai(Rice- Shochu) , Eygubelle Cacao Brown , Tia Maria Coffee Liqueur , Aperol , Iced Coffee , Orange Bitters

伏見 Negroni	1,530
Fushimi ネグローニ	(1,683)

Akatorii Gin (Japanese) , Sake (from Fushimi) , Campari , Antica Formula Vermouth Rosso , Orange Bitters

芸妓 Fashioned (Old Fashioned's CICON Style)	1,600
Geiko ファッションド	(1,760)

Kyoto Whisky Kuroobi Label , Brown Sugar , Angostura Bitters , Orange Bitters , Orange , Yauhashi ,

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
クラシックモヒート	(1,430)

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
ジャパニーズモヒート	(1,562)

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
メキシカンジンジャーモヒート	(1,738)

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
キウイ エルダーフラワーモーニ	(1,188)

Fresh Kiwi , Grapefruit Juice , Elderflower Syrup , Tonic Water

Very Berry	1,080
ベリー ベリー	(1,188)

Frozen Blueberry , Frozen Raspberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup

Yuzu Appletiser	1,170
柚子アップルタイザー	(1,287)

Yuzu Jam , Yuzu Peal , Yuzu Juice , Apple Juice , Appletiser

BEER

〈 DRAFT 〉	〈 BOTTLE 〉
KIRIN Lager	Tecate
キリンラガー	テカテ
Japanese Popular Beer	Mexican Lager
日本の伝統あるラガービール	メキシコの代表するラガービール タコスに合わせて

〈 CAN 〉	〈 CAN 〉
一期一会	Today's 京都醸造
Ichigoichie	Today's KYOTO Brewing
Japanese Saiaon	Something New
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	京都醸造さんから届くおすすめめのビールをご用意しております

SPARKLING WINE

Terra Trrae Cava Brut	Glass	1,000	Bottle	5,000
テラテラエカヴァブリュット		(1,100)		(5,500)

Bourgogne Kir Royal	1,100
ブルゴーニュキールロワイヤル	(1,210)

Ehime Mimosa	1,100
愛媛ミモザ	(1,210)

WINE

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

Lungarotti Brezza Rosso	Glass	1,000	Bottle	5,000
Italia / Sangiovese,Merlot		(1,100)		(5,500)

ルンガロッティ ブレッザ・ロッソ

〈 WHITE 〉				
Lungarotti Brezza Bianco	Glass	1.000	Bottle	5.000

ルンガロッティ ブレッザ・ピアンコ

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	880
ジョニーウォーカーブラックブラックラベル	(968)

Iwai Tradition (Malt & Grain)	880
岩井トラディション	(968)

Fuji Single Malt	1,350
富士 シングルモルト	(1,485)

The Kyoto Whisky (Malt & Grain)	1,350
京都ウイスキー 西陣織 黒帯ラベル モルト & グレーン	(1,485)

The Kyoto Whisky (Malt)	1,350
京都ウイスキー 西陣織 紫帯ラベル モルト	(1,485)

Ardbeg 10 years old	1,440
アードベック 10年	(1,584)

The Macallan 12 years old	2,600
マッカラン 12年	(2,860)

SOFT DRINK

Coca Cola	800	Orange Juice	880
コカ コーラ	(880)	愛媛 100% みかんジュース	(968)

Dry Ginger Ale	800	San Pellegrino	800
辛口ジンジャーエール	(880)	サンペレグリノ	(880)

Cranberry Juice	850	KIRIN Green’s Free	800
クランベリージュース	(935)	(Non Alcohol Beer)	(880)

Oolong Tea	730	KIRIN Green’s Free	800
ウーロン茶	(803)	キリン グリーンズフリー (ノンアルコール ビール)	

Food

SIGNATURE BURGER

WAGYU CICON BURGER

和牛CICONバーガー

Wagyu Beef Patty, Cheddar Cheese, Pickles, Original Sauce, CICON Bakery's Buns

French Fries Set

フレンチフライセット

1,800

(1,980)

2,280

(2,508)

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 の自家製パ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感じていただけます。お好みにトッピングも足してお楽しみ下さい。

-Topping-

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

WAGYU STEAK FRITES

Kameoka beef (Kyoto) steak frites

京都産 亀岡牛のステーキフリッツ

S 4,200 / L 7,980

(4,620) (8,778)

-choose sauce-

Japanese pepper (Kyoto) and burnt butter ponzu sauce

・原了郭の黒七味と焦がしバターボン酢ソース

OR

Homemade smoked steak sauce

・自家製スモークステーキソース

TAPAS

-COLD DISHES-

Salami "Fuet" (Spain)

スペイン産 白カビサラミ”フエ”

680

(748)

Prosciutto & Melon Pinchos (6piece)

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)

"WAGYU" Toman Beef Carpaccio (Miyazaki)

宮崎県 都萬牛のカルパッチョ

1,800

(1,980)

-HOT DISHES-

Meat Nachos

ミートナチョス

980

(1,078)

Spicy Chicken Wings

スパイシーチキンウイング

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)

CICON TACOS

RECOMMEND TACOS

Carnitas

Corn Tortilla, Pork, Saisa Verde, Tomatoes, Red Onions, Coriander

カルニータス

コーントルティーヤ、豚肉、サルサヴェルデ、トマト、赤玉ねぎ、パクチー

2ps 1,080

(1,188)

Suadero

Corn 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

2ps 1,180

(1,298)

Fried Fish

Corn Tortilla, Coleslaw, Swordfish, Smoked Salsa, Tartar, Coriander

フライドフィッシュ

コーントルティーヤ、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

2ps 980

(1,078)

Teriyaki

Corn Tortilla, Sour Cream Mayonnaise, Charcoal Grilled Chicken, Red Wine Teriyaki Sauce, Kuroshichimi, Kujo Green Onion

テリヤキ

コーントルティーヤ、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

2ps 880

(968)

Shrimp

Corn Tortilla, Green Curry Sauce, Tofu skin, Shrimp, Guacamole, Tomatoes, Red Onions, Coriander

シュリンプ

コーントルティーヤ、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

2ps 1,180

(1,298)

Falafel (for vegan)

Corn Tortilla, Callot Râpées, Chickpea Croquette, Tahini Sauce, Tomatoes, Red Onions, Coriander

ファラフェル

コーントルティーヤ、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）、トマト、赤玉ねぎ、パクチー

2ps 980

(1,078)

Chunky Chicken Quesadilla

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

1ps 980

(1,078)

BAR BITES

Homemade Olives

自家製オリーブ

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)

Homemade Brownie

自家製ブラウニー

700

(770)

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)

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