

Beverage

SEASONAL COCKTAILS

祈葉	いのほ	Inoha	1,600
			(tax inc. 1,760 yen)

Bonsai Gin, Nema Gin(Non Alcohol Gin), Green Banana Liqueur, Apple Juice(Aomori Prefecture), Lemon Juice, Sansho Bitters

京都のお盆を結ぶ伝統行事『五山送り火』送り火を灯す為に使用する松葉。お盆の『盆』から盆栽の松にも通ずる事から、松のポタニカルをメインとした盆栽 GIN を使用したカクテル。八月の和風月名は『葉月』送り火の祈りと共に送る松葉と葉月よりカクテル名を祈葉（いのほ）と名付けました。

The Gozan Okuribi (Five Mountains 送り火) is a traditional event in Kyoto that brings the Obon season to a close. Pine needles are used to light the ceremonial fires, and this connection-from Obon (お盆) to the pines of bonsai (盆栽)-inspired this cocktail. "Inoha" is a bonsai gin-based cocktail with pine botanicals at its heart. In the traditional Japanese calendar, August is known as "Hazuki" (葉月), meaning "leaf month." With the pine needles sent forth with prayers from the Okuribi, and the name "Hazuki,"we've named this cocktail "Inoha"(祈葉), meaning "prayer leaf." It's a blend of reverence and nature, offered as a send-off.

Passionate Aestas	パッションート	アエスタス	1,350
			(tax inc. 1,485 yen)

Smirnoff Vodka infused Hibiscus Tea, Zubrowka Vodka, Passionfruit Juice, Passionfruit Syrup, Tonic Water, Banana Chips & Rosehip Hibiscus

パッションフルーツとハイベスカス、トロピカルフルーツの相性からバナナチップをスノースタイルにすると共に、南国のパッションレッドカラーで仕上げました。パッションフルーツの香りとハイベスカス、バナナを使った甘さと酸味で夏を感じて頂けたらと思います。Aestas は、ラテン語で「夏」の意

We've combined passion fruit, hibiscus, and other tropical fruits to create a snow-style banana chip,finished in a passion-red color.We hope you can feel summer with the aroma of passion fruit, hibiscus and banana, and the sweetness and sourness of banana.

Aestas means 'summer' in Latin.

SIGNATURE COCKTAILS

Peach & Berry	ピーチ & ベリー	1,380
		(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 ・ クラベリー × ピーチの甘酸っぱくもフルティーなカクテル。 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	CICON レモネード	1,320
		(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ト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オッカをベースに、バタフライピーティーで割った CICON の紫紺レモネード。

"Kyonurasaki (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	トゥエンティーフォーアワーズ	1,380
		(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尽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	ムトウゲン	Mutogen	1,420
			(1,562)

Canned Peach , Roku Gin (Japanese) , Giffard Rose Liqueur , Eyguebelle Peché , Jasmine Tea , Lime Juice , Rose Petals Salt , Marshashino 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。ポ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 , Eyguebelle 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)

Eyguebelle 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) , Eyguebelle Cacao Brown , Tia Maria Coffee Liqueur , Aperol , Iced Coffee , Orange Bitters

伏見Negroni	1,530
Fushimi ネグロニー	(1,683)

Akatorii Gin (Japanese) , Sake (from Fushimi) , Campari , Antica Formula Vermouth Rosso , Cherry Blossom 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	京都醸造さんから届くおすすめめのビールを
京都醸造を代表する定番セゾン	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

We have bottle list.
その他、ボトルリストございます。

〈 RED 〉				
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
Italia / Grechetto,Chardonnay,Pinot Grigio			(1,100)		(5,500)
ルンガロッティ ブレッザ・ピアンコ					

WHISKY

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	1,500
アードベック 10 年	(1,650)

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)	サンペレグリン	(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味わっていただけます。お好みでトッピングも足してお楽しみ下さい。

-Topping-

Bacon

ベーコン

190

(209)

Avocado

アボカド

280

(308)

Fried Egg

目玉焼き

190

(209)

Patty

パティ

730

(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)	680
スペイン産 白カビサラミ"フェ"	(748)
Prosciutto & Melon Pinchos (6piece)	1,370
生ハムとメロンのピンチョス	(1,507)
Assorted Cheeses	1,500
チーズの盛り合わせ	(1,650)

-HOT DISHES-

Meat Nachos	980
ミートナチョス	(1,078)
Spicy Chicken Wings	980
スパイシーチキンウイング	(1,078)
Fish and Chips	1,200
フィッシュ&チップス	(1,320)
Onion Rings	600
オニオンリング	(660)
French Fries	550
フレンチフライ	(605)

CICON TACOS

RECOMMEND TACOS

Carnitas

Tortilla, Pork, Salsa Verde, Tomatoes, Red Onions, Coriander

カルニータス

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

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

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

フライドフィッシュ

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

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

テリヤキ

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

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

シュリンプ

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)

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

ファラフェル

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)

TORTILLA DISHES

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

980

(1,078)

Chili Pork Burrito

Flour Tortilla, Mexican Rice, Red Cabbage Râpées, Chili Pork, Orange, Lettuce, Yogurt Sauce, Cheddar Cheese, Lime

チリポークブリトー

フラワートルティーヤ、メキシカンライス、レッドキャベツラペ、チリポーク、オレンジ、レタス、ヨーグルトソース、CHEDDARチーズ、ライム

1,700

(1,870)

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)



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

 **SSID: NOHGA_GUEST PASS: 0753237120**