

SEASONAL DISHES

-COLD DISHES-

Red seabream carpaccio *1,800*
with Arbequina olive oil and dried mullet roe (1,980)
天然真鯛のカルパッチョ -アルペキーナオリーブオイルとカラスミ-

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 DISH-

Saury tartine -using campagne from CICON BAKERY *1,150*
秋刀魚のタルティーヌ -CICONベーカリーのカンパーニュ- (1,265)

-RISOTTO-

Fresh porcini (Italy) risotto *2,190*
イタリア産 フレッシュポルチーニのリゾット (2,409)

-FISH-

Grilled salmon (Nagano) with yuzu and salmon roe vin blanc sauce *3,280*
長野産 信州サーモンのグリル -柚子といくらのヴァンプランソース- (3,608)

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)

-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 (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 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) 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, 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 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-

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)

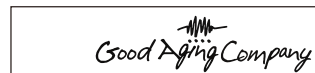
Grilled beetroot with dill yogurt sauce *1,150*
ビーツのグリル -ディルヨーグルトソース- (1,265)

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	<i>680</i> (748)	Chorizo salami	<i>680</i> (748)
ワイン熟成生サラミ		チョリソーサラミ	
Coppa	<i>680</i> (748)	Lonza	<i>680</i> (748)
コッパ		ロンザ	
Finocchiona	<i>680</i> (748)	Fresh pepper salami	<i>680</i> (748)
フィノッキオーナ		生胡椒サラミ	

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 980/L 1,340*
クラシックシーザーサラダ (1,078) (1,474)
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 (Shinajima) 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)

Onion (Awaji) amatriciana bianco :Spaghetтини *1,480*
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 (1,628)

Homemade bacon carbonara :Spaghetтини *1,500*
自家製ベーコンのカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,650)

Pacific saury arrabbiata :Fedelini *1,530*
秋刀魚のカレティエッラ:フェデリーニ (1,683)

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

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

Cheese risotto *1,200*
シンプルなチーズのリゾット (1,320)

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

SIDE OF WINE

Smoked mix nuts *500*
スモークドミックスナッツ (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%	<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 1,150</i> (1,265)
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 サンペレグリーノ (スパークリングウォーター)	<i>S 850 / L 1,200</i> (935) (1,320)

CICON's Cocktails

 Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	<i>800</i> (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	<i>820</i> (902)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	<i>840</i> (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	<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)	 White Peach and Rosemary (Pêche/Shochu/Peach syrup/Soda) 白桃とローズマリーのサワー	<i>880</i> (968)
 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)	 kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	<i>900</i> (990)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	<i>1,030</i> (1,133)	 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>840</i> (924)	 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

	<i>(Ice or Hot)</i> <i>500</i> (550)
Cafe Latte カフェラテ	<i>(Ice or Hot)</i> <i>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

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。