

SEASONAL DISHES

-COLD DISHES-

Homemade stracciatella (Ubuyama, Aso) and seasonal fruits **1,680**
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 (1,848)

-HOT DISH-

Charcoal grilled spear squid (Kagoshima) and snap peas **1,450**
鹿児島産 ヤリイカとスナップエンドウの炭火焼き (1,595)

-PASTA-

Sakura shrimp and cabbage peperoncino :Spaghettini **1,700**
桜エビと春キャベツのペペロンチーノ:スパゲッティーニ (1,870)

Potato gnocchi in bamboo shoot and marjoram butter sauce **1,600**
新じゃがいものニョッキ -たけのことマジョラムバターソース- (1,760)

-FISH-

Grilled cherry bass with butterbur scape sauce **4,200**
桜鯛のグリル -ふきのとうソース- (4,620)

TAPAS

-COLD DISHES-

Soft-boiled egg oeuf mayonnaise **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 **980/L 1,200**
三重産 真蛸のセビーチェ -青唐辛子のグイネグレットソース- (1,078) (1,320)

Marinated salmon (Nagano) with dill yogurt sauce **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 **600 /L 1,200**
クラムチャウダー (660) (1,320)

Shrimp toast -using baguette from CICON BAKERY **880**
CICONペ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 **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 **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 **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シーさを付け加えることができます。

-MEAT-

Bone-in Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs **2,800/L 5,320**
scent of japanese pepper butter (3,080) (5,852)

京都産 骨つきあじわい鶏 もも -山椒バター-

Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukosho sauce **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 **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 **5,500/L 10,450**
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- (6,050) (11,495)

-WAGYU-

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump with gravy sauce **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 **9,000/L 17,100**
宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース- (9,900) (18,810)

-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)

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 **680** Chorizo salami **680**
ワイン熟成生サラミ (748) チョリソーサラミ (748)

Coppa **680** Lonza **680**
コッパ (748) ロンザ (748)

Finocchiona **680** Fresh pepper salami **680**
フィノッキオーナ (748) 生胡椒サラミ (748)

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 (Shinojima) 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:フェデリニ (1,540)

Onion (Awaji) amatriciana :Spaghettini **1,480**
淡路産 新玉ねぎのアマトリチャーナ:スパゲッティーニ (1,628)

Homemade bacon carbonara :Spaghettini **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)

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)

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

SIDE OF WINE

Smoked mix nuts **500** Raisin butter **670**
スモークドミックスナッツ (550) レーズンバター (737)

Homemade olive **640** Assorted cheese **S 1,300 L 1,950**
自家製オリーブ (704) 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 L 800 (660) (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%	S 950 L 1,150 (1,045) (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) 柚子シヤンディガフ	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 高圧炭酸ハイボール	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)	Hakushú 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 ブレットバーボン	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)
Green's 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)	 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	820 (902)
 Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	840 (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	850 (935)
 Sangria of the Day (white/red) (Wine/Various fruits) 本日のサングリア (白/赤)	850 (935)	 White Peach and Rosemary (Peche/Shochu/Peach syrup/Soda) 白桃とローズマリーのサワー	880 (968)
 Homemade Limoncello (Homemade limoncello/Soda) 自家製リモンチェッロの レモンサワー	880 (968)	 kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	900 (990)
 Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	1,030 (1,133)	 Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	1,300 (1,430)

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ン	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/Cuanthro/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 オーガニックカモミールティー	650 (715)

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)
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。		Espresso エスプレッソ	S 320 / D 470 (352) (517)
		Espresso tonic 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