

LUNCH COURSE

CICON

by
NOHGA HOTEL



© cicon_by_nohgahotel

CICON's Lunch Buffet

種類豊富なブッフェとお好きなメインプレートをお楽しみください

2,980
(tax included)

"CICON Bakery's" freshly baked bread, Freshly sliced ham, Appetizers with seasonal vegetables in buffet style.
"cicon bakery's"焼きたてのパン、擦りたての生ハム、季節のお野菜を中心とした前菜など
ブッフェ形式にてご用意しております。

[Main]

Please choose your main dish from the following

メインプレートは下記よりお選びください

- **Wagyu prime beef bolognese :Tagliatelle**
特選牛のボロネーゼ：タリアテッレ
- **Homemade panchetta carbonara :Spaghettini**
自家製パンチェッタのカルボナーラ：スパゲッティーニ
- **Monthly pasta (+300yen)**
今月のパスタ
- **Ajiwai chicken (Kyoto) breast with truffle cream sauce (+300yen)**
京都産あじわい鶏 むね トリュフクリームソース
- **Mochi pork (Kyoto) loin with Yuzukosho sauce (+600yen)**
京都産もち豚 ロース 柚子胡椒ソース
- **Grilled cherry bass (Setouchi)
with green peas (Italy) and onion sauce (+600yen)**
瀬戸内産 桜鯛のグリル イタリア産グリーンピースと新玉ねぎのソース
- **Wagyu hamburg (Yamagata, katô butcher shop) with red wine sauce (+1,200yen)**
加藤牛肉店より 和牛のハンバーグ 赤ワインソース
- **Aging beef - rump with mustard (Tasmania) and Maldon salt (+1,600yen)**
国産熟成牛 ランイチ タスマニア産マスタードとマルドン塩

After the meal, homemade milk gelato and coffee or tea will be served.

Please enjoy with your favorite baked goods.

食後に自家製のミルクジェラートとコーヒーまたは紅茶をご用意しております。
お好みの焼き菓子とご一緒にどうぞ

Chef's Lunch Course

CICONのおすすめをコース仕立てでお楽しみください

5,500
(tax included)

[Amuse]

Creamy soy dip and CICON bakery's campagne
served with prosciutto

豆腐ディップとCICONベーカリーのカンパーニュ
プロシュートを添えて

[Appetizers]

Monthly appetizer

イワシとデコボンのサラダ

[Pasta]

Monthly pasta

今月のパスタ

[Fish]

Grilled cherry bass (Setouchi)

with green peas (Italy) and onion sauce

瀬戸内産 桜鯛のグリル

イタリア産のグリーンピースと新玉ねぎのソース

[Main]

Aging beef rump

with mustard (Tasmania) and Maldon salt

国産熟成牛 ランイチ

タスマニア産マスタードとマルドン塩

[Dolce]

Strawberry millefeuille

served with cherry blossoms gelato

いちごのミルフィーユ

自家製 桜葉のジェラート添え

Choice of coffee or tea after the meal.

食後にコーヒーまたは紅茶をお選びください。