

## CEVICHE

Ceviche, which originated in Peru, South America, is a simple dish of marinated seafood with vegetables such as onions and tomatoes and seasonings. This is a CICON original dish that combines octopus, shrimp, and Japanese ingredients.

南米、ペルーで生まれた「セビーチェ」とは、魚介類に玉ねぎやトマトなどの野菜と調味料を入れ、マリネしたシンプルな料理です。タコやえび、和の食材などと合わせたCICONオリジナルの逸品です。

Three kinds of ceviche  
セビーチェ3種盛り  
2,180~  
(2,398~)

Salmon (Kagoshima) ceviche with dill yogurt sauce  
鹿児島産 サーモンのセビーチェ -ディルヨーグルトソース- **1,050**  
(1,155)

Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette  
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- **950**  
(1,045)

Yellowtail and watermelon radish ceviche  
with seaweed vinaigrette sauce **950**  
(1,045)  
カンパチと紅芯大根のセビーチェ -岩のりグイネグレットソース-

Red rice prawn ceviche with coconut milk sauce **1,100**  
(1,210)  
赤海老のセビーチェ -ココナッツミルクソース-

## TAPAS

Monthly tapas **ask**  
今月の前菜

Japanese fresh oysters plate **ask**  
全国各地から届くフレッシュオイスタープレート (4個)

Seasonal fruits and burrata cheese with prosciutto **2,480**  
(2,728)  
季節のフルーツとブッラータチーズ

"WAGYU" toman beef (Miyazaki) carpaccio **2,710**  
(2,981)  
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ

Fresh mushrooms (Shizuoka) carpaccio **1,320**  
(1,452)  
静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ

Daisen chicken liver (Tottori) paste **800**  
(880)  
鳥取産 大山鶏白レバーのペースト

Prosciutto & smoked egg potato salad **780**  
(858)  
生ハムと燻製卵のポテトサラダ

Barcelona omelet **920**  
(1,012)  
バルセロナオムレツ

Black truffle and mushroom ravioli **S 1,120 L 1,750**  
(S 1,232) (L 1,925)  
黒トリュフとマッシュルームを包んだ"ラビオリ"

Sweet shrimp (Kagoshima) ajillo **1,200**  
(1,320)  
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ

Stewed wagyu (Miyazaki) in white wine served with mashed potato **2,500**  
(2,750)  
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み

Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce **1,200**  
(1,320)  
バッファローチキンウイング -ゴルゴンゾーラソース-

Prosciutto gratin croquette **980**  
(1,078)  
生ハムのグラタンコロッケ

Deep fried calamari (Kagoshima) **980**  
(1,078)  
鹿児島産 小ヤリイカのフリット

## JOSPER GRILL

The JOSPER OVEN from Spain is both an oven and a grill in one, allowing you to cook at high temperatures, and smoke and grill (bake) at the same time. By using the charcoal oven, you can shorten the cooking time and add a more beautiful appearance and juiciness to your existing dishes.

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(燻製)とグリル(焼き)を同時に行うことが可能です。炭火オーブ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-

Aging beef - rump with maldon salt and grain mustard **S 5,800 L 11,600**  
(S 6,380) (L 12,760)  
国産熟成牛 ランイチ -マルドン塩と粒マスタード-

Aka chicken (Kyoto, Tanba)- thighs **S 3,480 L 6,260**  
(S 3,828) (L 6,886)  
scent of japanese pepper (Shichimiyanpo)  
京都丹波産 赤どり もも -七味屋本舗山椒の香り-

Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukosho sauce **S 3,700 L 7,030**  
(S 4,070) (L 7,733)  
京都産 もち豚 ロース -柚子胡椒ソース-

Kyoto duck (Kyoto) - loin with red wine teriyaki sauce **S 3,800 L 7,200**  
(S 4,180) (L 7,920)  
京都産 京鴨 ロース -赤ワインテリヤキソース-

Milk lamb chop (New zealand) with gravy sauce **S 4,800 L 9,120**  
(S 5,280) (L 10,032)  
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-

### -WAGYU-

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump with gravy sauce **S 7,500 L 14,250**  
(S 8,250) (L 15,675)  
加藤牛肉店の山形牛ランプ -グレイビーソース-

Toman beef (Miyazaki) - sirloin with gravy sauce **S 9,500 L 18,050**  
(S 10,450) (L 19,850)  
宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース-

### -FISH-

Monthly fish **ask**  
今月の魚料理

Grilled conger eel (Hiroshima) served with risotto **2,380**  
(2,618)  
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

Rare grilled tuna with saikyo-miso cream **4,200**  
(4,620)  
生本マグロのレアグリル 西京味噌クリーム

Today's acqua pazza **ask**  
本日のアクアパッツァ

### -SIDE OF VEGETABLES-

Assorted grilled seasonal vegetable **2,380**  
(2,618)  
季節のグリル野菜の盛り合わせ

Grilled shiitake mushroom with beurre blanc sauce **1,150**  
(1,265)  
ジャンボ椎茸のグリル -ブールブランソース-

Grilled beetroot with dill yogurt sauce **1,200**  
(1,320)  
ビーツのグリル -ディルヨーグルトソース-

Grilled eggplant (Kyoto) with sherry wine sauce **1,150**  
(1,265)  
京なすのグリル -シェリー酒ソース-

### -SIDE OF DISHES-

Mashed potato **700**  
(770)  
マッシュポテト

French fries **600**  
(660)  
フレンチフライ

Potato fritto with beurre noisette sauce **780**  
(858)  
じゃがいものフリット -焦しバターソース-

## SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami & cured ham **S 1,580 L 2,240**  
生ハムの盛り合わせ (S 1,738) (L 2,464)

Prosciutto **1,250**  
プロシュート (1,375)

Coppa **780**  
コッパ (858)

Pancetta **780**  
パンチェッタ (858)

Ibérico salchichon **780**  
イベリコ豚のサルシチョン (858)

Ibérico chorizo **780**  
イベリコ豚のチョリソー (858)

## SALAD

Potherb mustard (Kyoto) salad with onion dressing **S 900 L 1,100**  
京水菜のグリーンサラダ -淡路島の玉ねぎドレッシング- ((S 990) (L 1,210))

Classic caesar salad **S 920 L 1,180**  
クラシックシーザーサラダ (S 1,012) (L 1,298)

Seasonal fruits and gorgonzola salad **S 1,200 L 1,680**  
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ (S 1,320) (L 1,848)

Daikoku shimeji mushroom cutlet warm salad **S 1,250 L 1,700**  
served with hasegawa farm's (Shizuoka) mushrooms (S 1,375) (L 1,870)  
大黒しめじのカツレツの温かいサラダ仕立て  
-静岡産長谷川農産のマッシュルームと共に-

## PASTA

Monthly pasta **ask**  
今月のパスタ

Seasonal vegetables & anchovy butter peperoncino :Spaghettoni **1,860**  
季節野菜とアンチョビバターのペペロンチーノ:スパゲッティーニ (2,046)

Dried mullet roe peperoncino :Spaghettoni **1,760**  
カラスミのペペロンチーノ:スパゲッティーニ (1,936)

Octopus (Mie) ragout in tomato sauce :Spaghettoni **1,660**  
三重産 真ダコのトマトラグーソース:スパゲッティーニ (1,826)

Prime beef bolognese :Tagliatelle **1,860**  
特選牛のボロネーゼ:タリアテッレ (2,046)

Homemade pancetta carbonara :Spaghettoni **1,760**  
自家製パンチェッタのカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,936)

Seafood (Kagoshima) pescatore bianco :Linguine **2,480**  
鹿児島産 魚介のペスカトーレビアンコ:リングイネ (2,728)

## SIDE OF WINE

Smoked mix nuts **500**  
スモークドミックスナッツ (550)

Raisin butter **680**  
レーズンバター (748)

Homemade olive **640**  
自家製オリーブ (704)

Assorted cheese **S 1,450 L 2,100**  
チーズの盛り合わせ (S 1,595) (L 2,310)

## Draft Beer

Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り ビルスナー /Alc.5.0%	<b>S 600 L 800</b> (S 660 L 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%	<b>S 950 L 1,150</b> (S 1,045 L 1,265)
Craft beer of the month 今月のクラフトビール	<b>ask</b>

## Sparkling Wine

Berrys' Crémant de Limoux ベリーズクレマンドリムー France /Languedoc-Roussillon/Other Varieties	<b>Glass 900 Bottle 5,700</b> (G 990 B 6,270)
Tamba Wine “TEGUMI” 丹波ワイン “てぐみ” Japan/Kyoto/Delaware	<b>Bottle 5,400</b> (5,940)
Marc Tempe Crémant d'Alsace マルクテンペ クレマンダルザス France /Alsace/3kinds Pinot	<b>Bottle 7,100</b> (7,810)
Franck Bonville Grand Cru Brut フランク ボンヴィール グランクリュ ブリュット France /Champagne /Chardonnay	<b>Bottle 13,700</b> (15,070)

## Fizzy Cocktails

Homemade Limoncello 自家製リモンチェッロの レモンサワー	<b>880</b> (968)	White Peach and Rosemary 白桃とローズマリーのサワー	<b>880</b> (968)
Fresh Muscat フレッシュムスカットサワー	<b>880</b> (968)	Apple and Ginger りんごと生姜のサワー	<b>880</b> (968)

## High Ball

High-pressure carbonated highball 高圧炭酸ハイボール	<b>780</b> (858)
Homemade Ginger highball 自家製ジンジャーハイボール	<b>850</b> (935)
Homemade Lemonade highball 自家製レモネードハイボール	<b>850</b> (935)

## Whisky

Yamazaki 山崎	<b>1,300</b> (1,430)	Fuji 富士	<b>1,300</b> (1,430)
Hakushú 白州	<b>1,300</b> (1,430)	Hibiki 響	<b>1,500</b> (1,650)
Bulleit Bourbon ブレットバーボン	<b>1,000</b> (1,100)	Johnnie Walker Gold ジョニーウォーカーゴールド	<b>1,300</b> (1,430)

## Soft Drink

Cacao Craft Cola カカオクラフトコーラ	<b>700</b> (770)	Aomori 100% Apple juice 青森 100%りんごジュース	<b>700</b> (770)
Homemade lemon squash 自家製レモンスカッシュ	<b>630</b> (693)	Ehime 100% Tangerine juice 愛媛 100%みかんジュース	<b>750</b> (825)
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール	<b>680</b> (748)	Green's Free (non-alcoholic beer) グリーンズフリー (ノンアルコールビール)	<b>630</b> (693)
San Pellegrino サンペレグリーノ (スパークリングウォーター)	<b>850</b> (935)		

## Cocktails

Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	<b>1,030</b> (1,133)	Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	<b>800</b> (880)
kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	<b>900</b> (990)	Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	<b>840</b> (924)
Sangria of the Day (Wine/Various fruits) 本日のサングリア	<b>850</b> (935)	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	<b>820</b> (902)
Aperol Spritzer (Aperol/Sparkling wine/Orange) アペロールスプリッツァー	<b>840</b> (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	<b>850</b> (935)
Old Fashioned (Bourbon whiskey/Angostura bitters) オールドファッション	<b>1,200</b> (1,320)	Negroni (Gin/Campari/Sweet Vermouth) ネグロニー	<b>1,200</b> (1,320)
Dry Martini (Dry Gin/Dry Vermouth) ドライマティーニ	<b>1,200</b> (1,320)	Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	<b>1,300</b> (1,430)
Facon's Espresso Martini (Facon's espresso/Vodka) Facon's エスプレッソマティーニ	<b>1,300</b> (1,430)	Fresh Cosmopolitan (Vodka/Cuantro/Cranberry juice/ Cassis syrup) フレッシュコスモポリタン	<b>1,300</b> (1,430)

## Mocktails

(Non Alcohol Cocktail)

Virgin Cassis Orange (Cassis syrup/Fresh orange juice) ヴァージンカシスオレンジ	<b>750</b> (825)	Citrus Tonic (Homemade citrus syrup/Tonic) シトラストニック	<b>700</b> (770)
Nema Gin & Tonic (Nema gin/Tonic) Nema ジントニック	<b>800</b> (880)	Non American Lemonade (Homemade lemonade syrup/Grape juice) Non アメリカンレモネード	<b>700</b> (770)

## Tea

Pure Black Straight Tea ピュアブラックストレートティー	<i>(Ice or Hot)</i> <b>600</b> (660)	Lemongrass Herbal Tea レモングラスのハーブティー	<i>(Only Hot)</i> <b>650</b> (715)
Organic Chamomile Tea オーガニックカモミールティー	<b>650</b> (715)		

## Facon's Coffee



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。

Original Blend Coffee オリジナルブレンドコーヒー	<i>(Ice or Hot)</i> <b>500</b> (550)
Cafe Latte カフェラテ	<i>(Ice or Hot)</i> <b>600</b> (660)
Espresso エスプレッソ	<b>S 320 / D 470</b> (S 352 D 517)
Espresso tonic エスプレッソトニック	<b>710</b> (781)

**CICON**  
by  
NOHGA HOTEL



INSTAGRAM

Dinner time after 17:00  
We have a bread charge of ¥400 per person as part of our system.

17時以降のディナータイム  
お一人様400円のパンチャージを頂きます。