

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
2,390~
(2,629~)

Ceviche of the month *ask*
今月のセビーチェ

Yellowtail and watermelon radish ceviche
with seaweed vinaigrette sauce *S 880/L 1,100*
カンパチと紅芯大根のセビーチェ -岩のりヴィネグレットソース- (968) (1,210)

Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette *S 980/L 1,200*
三重産 真鯛のセビーチェ -青唐辛子のヴィネグレットソース- (1,078) (1,320)

Salmon (Kagoshima) ceviche with dill yogurt sauce *S 1,150/L 1,400*
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- (1,265) (1,540)

TAPAS

-COLD DISHES-

Fresh oysters *1psc ask*
フレッシュオイスター

Prosciutto & smoked egg potato salad *880*
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (968)

Fresh mushrooms (Shizuoka) carpaccio *1,100*
静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ (1,210)

"WAGYU" toman beef (Miyazaki) carpaccio *1,800*
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ (1,980)

Seasonal fruits and burrata cheese with prosciutto *2,500*
季節のフルーツとブurrataチーズ (2,750)

-HOT DISHES-

Clam chowder *S 600 /L 1,200*
クラムチャウダー (660) (1,320)

Barcelona omelet *880*
バルセロナオムレツ (968)

Shrimp toast *880*
エビトースト (968)

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)

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

Stewed wagyu (Miyazaki) in white wine served with mashed potato *1,800*
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (1,980)

-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)

Crab croquette *1,200*
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(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-

Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs
scent of japanese pepper (Shichimiyahonpo) *S 2,480/L 4,720*
京都産 味わいどり もも -七味屋本舗山椒の香り- (2,728) (5,192)

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- (5,280) (9,823)

Aging beef - rump with maldon salt and grain mustard *S 4,800/L 9,120*
国産熟成牛 ランイチ -マルドン塩と粒マスタード- (5,280) (10,032)

-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-

Fish of the month *ask*
今月の魚料理

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 *4,200*
生本マグロのレアグリル (4,620)

-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)

Potato fritto with beurre noisette sauce *700*
じゃがいものフリット -焦しバターソース- (770)

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 assorted salami & cured ham *S 1,580 L 2,200*
生ハムの盛り合わせ (1,738) (2,420)

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

Prosciutto *1,200*
プロシュート (1,320) Ibérico chorizo *780*
イベリコ豚のチョリソー (858)

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 *S 980/L 1,340*
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 -オレンジマスタードドレッシング- (1,078) (1,474)

Daikoku shimeji mushroom and mashed potato warm salad
with burnt butter porcini sauce *S 1,100/L 1,600*
大黒しめじとマッシュポテトの温かいサラダ -焦がしバターポルチーニソース- (1,210) (1,760)

PASTA

Pasta of the month *ask*
今月のパスタ

Pomodoro (Ubuyama village, Kumamoto) :Spaghettini *1,100*
熊本県 産山村産トマトのポモドーロ:スパゲッティニ (1,210)

Whitebait & green chili peperoncino with dried mullet roe :Fedelini *1,450*
しらすと青唐辛子のペペロンチーノ カラスミ添え:フェデリニ (1,595)

Homemade pancetta and green pepper in pepper cream sauce
:Mancini Spaghetti (Marche, Italy) *1,500*
自家製パンチェッタとグリーンペッパーのカチョエペペ
:イタリア マルケ州 マンチーニ社のスパゲティ (1,650)

Seasonal vegetables & anchovy butter peperoncino :Spaghettini *1,600*
季節野菜とアンチョビバターのペペロンチーノ:スパゲッティニ (1,760)

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 bianco :Linguine *1,800*
鹿児島産 魚介のペスカトーレビアンコ:リングイネ (1,980)

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%	S 600 (660)	L 800 (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 (1,045)	L 1,150 (1,265)
Craft beer of the month 今月のクラフトビール	ask	

Sparkling Wine

Berrys' Crémant de Limoux ベリーズクレマンドリムー France /Languedoc-Roussillon/Other Varieties	Glass 900 (990)	Bottle 5,700 (6,270)
Tamba Wine “TEGUMI” 丹波ワイン “てぐみ” Japan/Kyoto/Delaware	Bottle 5,400 (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	Bottle 7,100 (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	Bottle 13,700 (15,070)	

Fizzy Cocktails

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

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

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

Soft Drink

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)
Homemade lemon squash 自家製レモンスカッシュ	630 (693)	Ehime 100% Tangerine juice 愛媛 100%みかんジュース	750 (825)
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)
San Pellegrino サンペレグリノ (スパークリングウォーター)	850 (935)		

Cocktails

Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	1,030 (1,133)	Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	800 (880)
kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) 京都 季の美ジントニック	900 (990)	Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda) カカオリブレ	840 (924)
Sangria of the Day (Wine/Various fruits) 本日のサングリア	850 (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	820 (902)
Aperol Spritzer (Aperol/Sparkling wine/Orange) アペロールスプリッツァー	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)
Old Fashioned (Bourbon whiskey/Angostura bitters) オールドファッション	1,200 (1,320)	Negroni (Gin/Campari/Sweet Vermouth) ネグロニー	1,200 (1,320)

Dry Martini (Dry Gin/Dry Vermouth) ドライマティーニ	1,200 (1,320)	Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice) マンゴーマティーニ	1,300 (1,430)
---	-------------------------	---	-------------------------

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/Cuantro/Cranberry juice/ Cassis syrup) フレッシュコスモポリタン	1,300 (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	750 (825)	Citrus Tonic (Homemade citrus syrup/Tonic) シトラストニック	700 (770)
Nema Gin & Tonic (Nema gin/Tonic) Nema ジントニック	800 (880)	Non American Lemonade (Homemade lemonade syrup/Grape juice) Non アメリカンレモネード	700 (770)

Tea

Pure Black Straight Tea ピュアブラックストレートティー	600 (660)	Lemongrass Herbal Tea 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 オリジナルブレンドコーヒー	500 (550)
Cafe Latte カフェラテ	600 (660)
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)



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。

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。