

## 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  
1,680~  
(1,848~)

Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette **720**  
三重産 真蛸のセビーチェ (792)  
-青唐辛子のヴァイネグレットソース-

Yellowtail and watermelon radish ceviche with seaweed vinaigrette **880**  
カンパチと紅芯大根のセビーチェ (968)  
-岩のりヴァイネグレットソース-

Oysters ceviche with thoroughly boiled Japanese sake sauce **ask**  
全国各地から届くフレッシュオイスターのセビーチェ  
-煮切り酒のソース-

## TAPAS

Daisen chicken liver (Tottori) paste **750**  
鳥取産 大山鶏白レバーのペースト (825)

Prosciutto & smoked egg potato salad **720**  
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (792)

Mushrooms (Shizuoka) carpaccho **1,200**  
静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ (1,320)

Culatello & burrata cheese **1,960**  
クラテッロとブッラータチーズ (2,156)

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

Sweet shrimp (Kagoshima) ajillo **880**  
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ (968)

Oysters (Hiroshima) genovese butter **970**  
広島産 牡蠣のジェノベーゼバター (1,067)

Zuppa forte **1,100**  
ズッパフォルテ (1,210)

Stewed toman beef (Miyazaki) in white wine **1,580**  
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (1,738)

Homemade fried chicken **820**  
自家製フライドチキン (902)

Prosciutto gratin croquette **860**  
生ハムのグラタンコロッケ (946)

Squid (Kagoshima) fritto **860**  
鹿児島産小ヤリイカのフリット (946)

Spicy nachos potato **970**  
スパイシーナチョスポテト (1,067)

## SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami & cured ham **S 1,320 L 2,040**  
生ハムの盛り合わせ (S 1,452) (L 2,244)

Lulliano's cratello **2,040**  
ルリアーノ社のクラテッロづくし (2,244)

Prosciutto, aged for twenty-four months **710**  
パルマ産24ヶ月熟成プロシュート (781)

Ibérico salchichon **750**  
イベリコ豚のサルシション (825)

Ibérico chorizo **750**  
イベリコ豚のチョリソー (825)

Coppa di parma **710**  
コッパ ディ パルマ (781)

Pancetta **710**  
パンチェッタ (781)

## 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 (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(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。

### -VEGETABLES-

Assorted vegetable grill **ask**  
京野菜のグリルの盛り合わせ

### -FISH-

Steamed various shellfish in white wine **1,480**  
色々な貝の白ワイン蒸し (1,628)

Today's fish **ask**  
本日の魚料理

### -MEAT-

Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs **2,200**  
京都産 あじわい鶏 もも (2,420)

Guinea fowl (Iwate, ishiguro farm) **3,800**  
岩手産 石黒農園のホロホロ鶏 (4,180)

Mochi pork (Kyoto) - loin **2,980**  
京都産 もち豚 ロース (3,278)

Kyoto duck (Kyoto) - loin **3,300**  
京都産 京鴨 ロース (3,630)

Lamb chops (Australia) **4,500**  
オーストラリア産 ラムチョップ (4,950)

Toman beef (Miyazaki) - top round **4,800**  
宮崎産 都萬牛 内もも (5,280)

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump **6,200**  
山形産 加藤牛肉店 ランプ (6,820)

## SALAD

Baby leaf (Kyoto) green salad **S 860 L 1,080**  
京都産 ベビーリーフのグリーンサラダ (S 946) (L 1,188)

Classic caesar salad **S 750 L 970**  
クラシックシーザーサラダ (S 825) (L 1,067)

Seasonal fruits and gorgonzola salad **S 980 L 1,280**  
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ (S 1,078) (L 1,408)

Hasegawa farm's (Shizuoka) mushrooms warm salad **S 1,120 L 1,480**  
静岡産 長谷川農産のマッシュルームとキノコの温かいサラダ (S 1,232) (L 1,628)

## PASTA&RISOTTO

Whitebait (Shinonuma) & dried mullet roe peperoncino :Spaghettini **1,320**  
篠島産 釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ:スパゲッティーニ (1,452)

Bacon & onion amatriciana :Tagliolini **1,380**  
ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ:タリオリーニ (1,518)

Homemade salsiccia & lemon in cream sauce :Tagliatelle **1,780**  
自家製サルシッチャと瀬戸内レモンのクリームソース:タリアテッレ (1,958)

Iberico pork & porcini ragout :Tagliatelle **1,850**  
イベリコ豚とボルチーニのラグー:タリアテッレ (2,035)

Classic carbonara :Spaghettini **1,480**  
クラシックカルボナーラ:スパゲッティーニ (1,628)

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

Conger eel (Hiroshima) risotto with curry emulsion sauce **1,580**  
広島産 穴子のリゾット カレーエマルジョンソース (1,738)

## SIDE OF WINE

Mixed nuts **380** French fries **580**  
ミックスナッツ (418) フレンチフライ (638)

Homemade olive **640** Assorted cheese **S 1,380 L 1,980**  
自家製オリーブ (704) from 'Via The Bio' (S 1,518) (L 2,178)

Mashed potato **620** ヴィアザビオのオーガニック  
マッシュポテト (682) チーズの盛り合わせ

Raisins butter **580**  
レーズンバター (638)

## DOLCE

Basque-style cheesecake with Guerande salt **860**  
バスク風チーズケーキ ゲランドの塩を添えて (946)

Raw gateau chocolate **750**  
生ガトーショコラ (825)

Homemade tiramisu **750**  
自家製ティラミス (825)

Extra virgin oil chiffon cake **750**  
エクストラバージンオイルのシフォンケーキ (825)

Rich panna cotta **640**  
濃厚パannaコッタ (704)

Today's gelato from rex very **640**  
レックスベリー社の本日のジェラート (704)