

# 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
- **Whitebait and green chili peperoncino : Spaghettini**  
しらすと青唐辛子のペペロンチーノ：スパゲッティニ
- **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
- **Charcoal grilled red sea bream with water spinach and wax gourd (+800yen)**  
金目鯛の炭火焼き 空芯菜と冬瓜
- **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 ]

Corn soup served cold and CICON bakery's campagne  
冷製のコーンスープと  
CICONベーカリーのカンパーニュ

[ Appetizer ]

Bluefin tuna tartar  
本マグロのタルタル

[ Pasta ]

Monthly pasta  
今月のパスタ

[ Fish ]

Charcoal grilled red sea bream  
with water spinach and wax gourd  
金目鯛の炭火焼き  
空芯菜と冬瓜

[ 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 ]

Today's dolce  
本日のドルチェ

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。