

Beverage

SEASONAL COCKTAIL

Scars of Ananas	スカーズ オブ アナナ	1,680 <div> (tax inc. 1,848 yen)</div>
------------------------	-------------	--

Lillet Blanc, Ajal(Mezcal), Campari, Pineapple Pure, bergamot Pure, Elderflower Syrup

カクテルのマトドールをアレンジ。
テキーラと同じ原料のアガベで作られたメスカルに変え、一夏の甘酸っぱい恋の思い出を夏のトロピカルフルーツのバイナップル＝別名アナナとベルガモットの酸味で。
淡い心の火傷の思い出をメスカルのスモークーとカンパリのほろ苦さで例えました。
心の癒しにハーブ酒のリレブランで。

We have created our own version of the Matador cocktail. We substitute tequila with mezcal, also made from agave, to evoke memories of a bittersweet summer romance with the tartness of tropical fruits like pineapple (also known as ananas) and bergamot. The smoky flavor of mezcal and the slight bitterness of Campari symbolize memories of the faint burning of one's heart. For a touch of healing, we add Lillet Blanc, a herbal liqueur.

SIGNATURE COCKTAILS

Peach & Berry	ピーチ & ベリー	1,380 <div> (tax inc. 1,518 yen)</div>
--------------------------	-----------	--

Bacardi White Rum , Havana Club 7y Dark Rum , Orange Bitters , Frozen Blueberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup

ラム酒 × ブルーベリー ・ クランベリー × ピーチの甘酸っぱくもフルーティーなカクテル。
2 種類のラム酒を使うことによりカクテルの風味とボディの奥行きが生まれます。

A cocktail that masterfully blends the sweet and tart flavors of rum, blueberries, cranberries, and peach. The use of two distinct types of rum enriches the cocktail, giving it a nuanced flavor profile and a profound depth.

紫紺 Lemonade	CICON レモネード	1,320 <div> (tax inc. 1,452 yen)</div>
--------------------	-------------	--

Zubrowka Vodka , Limoncello , Homemade Lemonade Syrup , Lemon Juice , Butterfly Pea Tea

京紫をパタフライピーのお花の特性を活かし表現致しました。
パタフライピーは元々の青色から酸性に触れると紫色へと変化します。
オーガニックレモンのリモンチェットとオリジナルレモネードシロップ、ハーブのバイソングラスを浸けたズブロクワッカをベースに、パタフライピーティーで割ったCICONの紫紺レモネード。

"Kyomurasaki (Kyoto Purple)" is meticulously crafted to highlight the unique characteristics of butterfly pea flowers. These flowers naturally transition from blue to purple upon exposure to acidic substances. This exquisite drink is founded on a base of Zubrowka vodka, steeped in bison grass, and combined with organic limoncello and a homemade lemonade syrup. It's artfully finished with CICON's vibrant purple lemonade, delicately balanced with butterfly pea tea, creating a visually stunning and refreshingly unique beverage.

Tamuramaro Rouge	タムラマロ ルージュ	1,380 <div> (tax inc. 1,518 yen)</div>
-------------------------	------------	--

Aperol , Campari , Cointreau , Chartreuse Jaune , Orange Bitters , Clamato , Pineapple Juice , Lemon Juice

ルーフトップからも眺められる清水寺の朱色と、カクテルの色合より征夷大将軍の坂上田村麻呂が清水寺を建立したことからネーミングしました。
オレンジ・パイン・トマト・ハーブの織りなすエキゾチックな味わいを、この歴史ある清水でお楽しみ下さい。
清水寺の音羽の滝が、古来『黄金水』とも呼ばれていたことから、トップには金箔を足らって。

The inspiration for this cocktail's name stems from the vivid vermilion hues of Kiyomizu-dera Temple, visible even from our rooftop, and the historical association with Shogun Sakanoue no Tamuramaro, who commissioned its construction. Delight in the exotic flavor blend of orange, pincapple, tomato, and herbs while immersed in the ambiance of this storied temple. Reminiscent of the Otowa Waterfall's traditional moniker "Golden Water," we crown the cocktail with a delicate layer of gold leaf.

24hours	トゥエンティーフォーアワーズ	1,380 <div> (tax inc. 1,518 yen)</div>
----------------	----------------	--

Beefeater24 Gin , Lemongrass Tea ,Peach Syrup , Grapefruit Bitters

とある好きな歌に『話し足りないわ 24hours』という歌詞があり、ふとそのフレーズを聴いた時、GUESTの皆様がCLOSEの時に『話し足りないね』なんていう光景を思い返しました。
そんな素敵な時を穏やかに締め一杯となればと考案致しました。
眠らない街ロンドンというからネーミングされたBEEFEATER24をベースに、爽やかなレモングラスティーと優しい桃の甘味と共に話さない時をお楽しみ頂けたらと思います。

One of our beloved songs features the lyrics 'Hanashi tarinai wa 24hours' (24 hours is not enough for talking), which made us recall guests lamenting 'we haven't talked enough' as the bar closes. We crafted this cocktail with the intention of bringing a serene conclusion to such cherished moments. Indulge in endless conversations with this cocktail, crafted with a base of BEEFEATER 24 GIN, named after the city that never sleeps, London, complemented by refreshing lemongrass tea and the delicate sweetness of peach.

六桃源	ムトウゲン Mutogen	1,420 <div> (tax inc. 1,562 yen)</div>
------------	---------------	--

Canned Peach , Roku Gin (Japanese) , Vedrenne Rose Liqueur , Eygubelle Peché , Jasmine Tea , Lime Juice , Rose Petals Salt , Marashino Cherry

桜や柚子などの日本の四季を感じられる華やかな香りが特徴の六GIN。ボタニカルの一つの桜はバラ科で、そのバラ科の相性より桃と薔薇を。また、桃との相性の良いジャズミンを掛け合わせました。六から織りなすハーモニーの寛ぎの桃源をお楽しみ下さい。

ROKU GIN is characterized by a gorgeous fragrance that allows you to feel the four seasons of Japan such as cherry blossoms and yuzu. One of the botanical cherry blossoms is the rose family, and peaches and roses are better than the compatibility of the rose family. Also, I combined jasmine that goes well with peaches. Please enjoy the relaxing with harmony from ROKU .

Bar-B-Q on the table	バーベキューオンザテーブル	1,800 <div> (tax inc. 1,980 yen)</div>
-----------------------------	---------------	--

Basil Haiden (Boubon whiskey) , Montelobos (Mezcal) , Cointreau , Jack Daniel's BBQ Sauce Green Tomato's Habanero Sauce , Clamato , Lemon Juice , Maple Syrup , BBQ Salt Pepper , Baked Bacon

キャンプで火を囲みバーベキューするロケーションをCICON ROOFTOP BARに照らし合わせて、バーベキューをしているような感覚のテクスメクスカクテル。是非、CICONハンバーガー・タコスと合わせてみてください。

Drawing inspiration from the ambiance of gathering around a campfire for a barbecue, reminiscent of the atmosphere at CICON ROOFTOP BAR, this Tex-Mex cocktail evokes the sensation of enjoying a barbecue. Try pairing it with CICON hamburgers and tacos.

TWIST ON CLASSIC COCKTAILS

CICON Gin Tonic	920	
シコンジントニック	<div> (tax inc. 1,012 yen)</div>	

Tanqueray , Tonic Water , Lime ,Orange Bitters , Lime

Spicy Gin Buck	920	
スパイシージンバック	<div> (tax inc. 1,012 yen)</div>	

Tanqueray infused Black Pepper , Dry Ginger Ale , Lime

石垣 Nancle Gimlet	1,260	
Ishigaki ナンクルギムレット	<div> (tax inc. 1,386 yen)</div>	

Beefeater 24 , Flat Lemon Juice , Sensoto Syrup

Auspicious Swan Martini	1,580	
アスピジャス スワン マティーニ	<div> (tax inc. 1,738 yen)</div>	

Kichijo Gin (Japanese/Limited), Kumquat Liqueur, Lille Blanc

Amazon Libre	920	
アマゾンリブレ	<div> (tax inc. 1,012 yen)</div>	

Bacardi Bianco , Cachaca Ypioca Reserva Ouro , Craft Cacao Syrup , Soda , Lime

Ocean Daiquiri	1,260	
オーシャンダイキリ	<div> (tax inc. 1,386 yen)</div>	

Bacardi Bianco , Blue Curacao , Homemade Lemonade Syrup , Lime Juice

右京 Sunset	1,200	
Ukyo サンセット	<div> (tax inc. 1,320 yen)</div>	

Jose Cuervo Tradicional Silver , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Cranberry Syrup , Orange

Pink Margarita	1,300	
ピンクマルガリータ	<div> (tax inc. 1,430 yen)</div>	

Jose Cuervo Tradicional Silver , Kanade Sakura (Cherry Blossom Liqueur) , Sensoto Syrup , Lime Juice , Smoked Salt

Fuzzy Funny Navel	1,200	
ファジーファニーネーブル	<div> (tax inc. 1,320 yen)</div>	

Eygubelle Peché , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Orange Bitters

空也上人 (Craftman Bourbon Coke)	1,380	
クウヤショウニン	<div> (tax inc. 1,518 yen)</div>	

Basil Hayden (Bourbon Whiskey) , Craft Cacao Syrup , Soda , Lemon

伏見 Negroni	1,520	
Fushimi ネグロニー	<div> (tax inc. 1,672 yen)</div>	

Akatorii Gin (Japanese) , Sake (from Fushimi) , Campari , Antica Formula Vermouth Rosso , Orange Bitters

芸妓 Fashioned (Old Fashioned's CICON Style)	1,650	
Geiko ファッションド	<div> (tax inc. 1,815 yen)</div>	

Kyoto Whisky Kuroobi Label , Brown Sugar , Angostura Bitters , Orange Bitters , Orange , Yatuhashi , Griottines Cherry

Any other cocktails,ask staff.
その他、カクテル承れますのでスタッフまでお気軽にお尋ね下さい

WORLD MOJITO

Classic Mojito (Rum)	1,300	
クラシックモヒート	<div> (tax inc. 1,430 yen)</div>	

Bacardi Bianco , Mint , Lime , Brown Sugar , Soda

ホワイトラム、フラッシュライムジュースを使った王道スタイル

Japanese Mojito (Sake)	1,420	
ジャパニーズモヒート	<div> (tax inc. 1,562 yen)</div>	

Nigori-Sake , Mint , Lime , Brown Sugar , Tonic Water

京都月の桂を使用した日本酒モヒート

Mexican Ginger Mojito (Mezcal & Tequila)	1,580	
メキシカンジンジャーモヒート	<div> (tax inc. 1,730 yen)</div>	

Ajal (Mezcal) , Jose Cuervo Tradicional Silver , La Quntiniye Vermouth Royal Bianco , Mint , Lime, Agave Syrup , Dry Ginger Ale

メスカル、テキーラ、アガベシロップを使い、タコスに合わせたジンジャーモヒート。

MOCKTAILS〈 Non Alcohol Cocktails 〉

Kiwi Elderflowermoni	1,080	
キウイ エルダーフラワーモーニ	<div> (tax inc. 1,188 yen)</div>	

Fresh Kiwi , Grapefruit Juice , Elderflower Syrup , Tonic Water

Very Berry	1,080	
ベリーベリー	<div> (tax inc. 1,188 yen)</div>	

Frozen Blueberry , Frozen Raspberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup

Yuzu Appletiser	1,180	
柚子アップルタイザー	<div> (tax inc. 1,298 yen)</div>	

Yuzu Jam , Yuzu Peel , Yuzu Juice , Apple Juice , Appletiser

BEER

〈 DRAFT 〉		〈 BOTTLE 〉	
KIRIN Lager	900	Tecate	920

キリンラガー

(tax inc. 990 yen)

Japanese Popular Beer

(tax inc. 1,012 yen)

日本の伝統あるラガービール
Mexican Lager

(tax inc. 1,012 yen)

メキシコの代表するラガービール
タコスに合わせて

〈 CAN 〉		〈 CAN 〉	
一期一会	1,100	Today's 京都醸造	ask

Ichigoichie

(tax inc. 1,210 yen)

Japanese Saiaon

(tax inc. 1,210 yen)

ベルジャン酵母とモダンなホップの組み合わせで京都醸造を代表する定番セゾン
Today's KYOTO Brewing

(tax inc. 1,210 yen)

Something New

(tax inc. 1,210 yen)

京都醸造さんから届くおすすめのビールをご用意しております

SPARKLING WINE

Terra Trrae Cava Brut	Glass 920	Bottle 5,500	
テラテラエカヴァブリュット	<div> (tax inc. 1,012 yen)</div>	<div> (tax inc. 6,050 yen)</div>	

Bourgogne Kir Royal	1,030	
ブルゴーニュキールロワイヤル	<div> (tax inc. 1,133 yen)</div>	

Ehime Mimosa	1,100	
愛媛ミモザ	<div> (tax inc. 1,210 yen)</div>	

WINE

〈 RED 〉		We have bottle list.	
Lungarotti Brezza Rosso	Glass 1,000	Bottle 5,000	

Italia / Sangiovese,Merlot	<div> (tax inc. 1,100 yen)</div>	<div> (tax inc. 5,500 yen)</div>	
ルンガロッチェ ブレッザ・ロッシン			

〈 WHITE 〉			
Lungarotti Brezza Bianco	Glass 1,000	Bottle 5,000	

Italia / Grechetto,Chardonnay,Pinot Grigio	<div> (tax inc. 1,100 yen)</div>	<div> (tax inc. 5,500 yen)</div>	
ルンガロッチェ ブレッザ・ビアンコ			

WHISKY

〈 single:45ml 〉		Style : On the rock, Water up, Soda up, Neat	
Jonnie Walker Black Label	880		

ジョニーウォーカーブラックブラックラベル

Iwai Tradition (Malt & Grain)	880	
岩井トラディション	<div> (tax inc. 968 yen)</div>	

Fuji Single Malt	1,360	
富士 シングルモルト	<div> (tax inc. 1,496 yen)</div>	

The Kyoto Whisky (Malt & Grain)	1,360	
京都ウイスキー 西陣織 黒帯ラベル モルト & グレーン	<div> (tax inc. 1,496 yen)</div>	

The Kyoto Whisky (Malt)	1,360	
京都ウイスキー 西陣織 紫帯ラベル モルト	<div> (tax inc. 1,496 yen)</div>	

Ardbeg 10 years old	1,360	
アードベック 10年	<div> (tax inc. 1,496 yen)</div>	

The Macallan 12 years old	2,300	
マッカラン 12年	<div> (tax inc. 2,530 yen)</div>	

SOFT DRINK

Coca Cola	800	Orange Juice	880
コカ コーラ	<div> (tax inc. 880 yen)</div>	愛媛 100% みかんジュース	<div> (tax inc. 968 yen)</div>

Dry Ginger Ale	800	San Pellegrino	800
辛口ジンジャーエール	<div> (tax inc. 880 yen)</div>	サンペレグリン	<div> (tax inc. 880 yen)</div>

Cranberry Juice	850	KIRIN Green’s Free	800
クランベリージュース	<div> (tax inc. 935 yen)</div>	(Non Alcohol Beer)	<div> (tax inc. 880 yen)</div>

Oolong Tea	680	KIRIN Green’s Free	800
ウーロン茶	<div> (tax inc. 748 yen)</div>	キリングリーンズフリー (ノンアルコールビール)	<div> (tax inc. 880 yen)</div>

Food

SIGNATURE BURGER

WAGYU CICON BURGER 和牛CICONバーガー	1,850 (2,035)
Wagyu Beef Patty, Cheddar Cheese, Pickles, Original Sauce, CICON Bakery's Buns	French Fries Set フレンチフライセット
	2,250 (2,475)

Wagyu CICON burger is made from Kato butcher's 100% wagyu beef and home made buns from CICON BAKERY.

This burger bursts with intrinsic umami flavor of wagyu beef. It can also be enjoyed with a topping of your choice.

和牛 CICON バーガーは、神奈川県にある加藤精肉店さんの和牛を 100% 使用したパティと CICON BAKERY の自家製パンズでお作りしております。そのままでも和牛本来の旨みをしっかりとお味わっていただけます。お好みでトッピングも足してお楽しみ下さい。

..... -Topping-			
Bacon ベーコン	150 (165)	Avocado アボカド	250 (275)
Fried Egg 目玉焼き	150 (165)	Patty パティ	660 (726)

TAPAS

Prosciutto & Melon Pinchos (6 piece) 生ハムメロンのピンチョス	1,380 (1,518)
Salami "Fuet" 白カビサラミ"フエ"	820 (902)
Assorted Lammas Cheeses ランマスのチーズの盛り合わせ	1,500 (1,650)
Meat Nachos ミートナチョス	1,200 (1,320)
Chunky Chicken Quesadilla チャンキーチキンのケサディーヤ	1,280 (1,408)
Spicy Chicken Wings スパイシーチキンウイング	920 (1,012)
Popcorn Shrimp ポップコーンシュリンプ	980 (1,078)
Fish and Chips フィッシュアンドチップス	1,260 (1,386)
Onion Rings オニオンリング	820 (902)
French Fries フレンチフライ	600 (660)

CICON TACOS

Monthly Tacos 今月のタコス	ask
Suadero Tortilla, Beef, Guacamole, Tomatoes, Red Onions, Coriander, Lime スアデーロ トルティーヤ, 牛肉, ワカモレ, トマト, 赤玉ねぎ, パクチー, ライム	2ps 880 (968)
Fried Fish Tortilla, Purple Cabbage Coleslaw, Swordfish Fritters, Chili Sauce, Smoked Salsa, Semi-dried Tartar, Coriander, Lime フライドフィッシュ トルティーヤ, 紫キャベツのコールスロー, メカジキのフリット, チリソース, スモークサルサ, セミドライタルタル, パクチー, ライム	2ps 880 (968)
Teriyaki Tortilla, Sour Cream Mayonnaise, Chicken Thigh, Red Wine Teriyaki Sauce, Kuroshichimi, Kujo Green Onion, Sudachi テリヤキ トルティーヤ, サワークリームマヨ, 鶏モモ, 赤ワインテリヤキソース, 黒七味, 九条ネギ, スダチ	2ps 880 (968)
Garlic Shrimp Tortilla, Green Curry Sauce, Garlic Shrimp, Tomatoes, Red Onions, Coriander, Lemon ガーリックシュリンプ トルティーヤ, グリーンカレーソース, ガーリックシュリンプ, トマト, 赤玉ねぎ, パクチー, レモン	2ps 880 (968)
Falafel Tortilla, Callot Râpées, Chickpea Croquette, Tahini Sauce, Red Onions, Piment d'Espelette, Coriander, Lime ファラフェル トルティーヤ, キャロットラペ, ひよこ豆のコロッケ, タヒニソース (胡麻のソース), 赤玉ねぎ, ピメントスプレッド, パクチー, ライム	2ps 880 (968)
Three kinds of Tacos (Suadero, Teriyaki, Garlic Shrimp) おまかせタコス3種盛り合せ	1,320 (1,452)

BAR BITES

Homemade Olives 自家製オリーブ	670 (737)
Raisin Butter レーズンバター	820 (902)
Assorted Smoked Nuts スモークミックスナッツ	520 (572)
Sweet Potato Chips with Honey Mascarpone Dip さつまいものチップス ハニーマスカルポーネディップ	820 (902)
Homemade Brownie ※A dash of brandy 自家製ブラウニー ※少量のアルコール含む	800 (880)

BAR BITES 23:30 L.O.

CICON

by
NOHGA HOTEL

ROOFTOP BAR



INSTAGRAM

After 17:00, a service charge of 10% will be added.

17:00以降は10%サービスチャージ料を頂きます