

# Beverage

## SEASONAL COCKTAILS

<b>巨峰バジルスマッシュマティーニ</b>	1,680
<span>Kyoho Grape Basil Smash Martini</span>	

Fresh Kyoho Grape, Fresh Basil, Vodka, Red Wine, Lillet Blanc, Cranberry Juice, Lemon Juice, Grenadine Syrup, Carib Syrup.

秋のフルーツ × ハーブカクテル \* 其ノ恋 \*

日本生まれの巨峰とバジルを漬して、フレッシュな香りと風味を活かしたカクテル。葡萄由来のお酒、赤ワインとリレブランを掛け合わせました。

Autumn fruits and herb cocktail “No.1”.

A cocktail that brings out the refreshing flavor and aroma of Japanese Kyoho grapes and mashed basil.

A mix of grape based alcohol: red wine and Lillet Blanc.

<b>大葉と和梨と洋梨と</b>	Ohba (Shiso) & Japanese Pear & Pear	1,840
------------------	-------------------------------------	-------

Fresh Ohba (Shiso), Fresh Japanese Pear, Pear, Grey Goose La Poire Vodka, White Wine, Lemon Juice, Elder Flower Syrup

秋のフルーツ × ハーブカクテル \* 其ノ武 \*

和と洋の二種類の梨と日本のハーブ大葉を掛け合わせました。

白ワインとエルダーフラワーとの相性もお楽しみ下さい。

Autumn fruits and herb cocktail “No.2”.

A mixture of two kinds of pear and Japanese Ohba (Shiso).

Enjoy the winning combination of white wine and elder flower.

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>Peach &amp; Berry</b>	ピーチ & ベリー	1,510
--------------------------	-----------	-------

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.

<b>紫紺 Lemonade</b>	CICON レモネード	1,450
--------------------	-------------	-------

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ロ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漬けたズブロッカウオッカをベースに、パタフライピーティーで割った CICON の紫紺レモネード。

"Kiyomurasaki (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.

<b>Tamuramaro Rouge</b>	タムラマロ ルージュ	1,510
-------------------------	------------	-------

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・バイン・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, pineapple, 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.

<b>24hours</b>	トゥエンティーフォアワーズ	1,510
----------------	---------------	-------

Beefeater24 Gin , Lemongrass Tea ,Peach Syrup , Grapefruit Bitters

とある好きな歌に『話し足りなわ 24hours』という歌詞があり、ふとそのフレーズを聞いた時、GUESTの皆様がCLOSEの時に『話足りないね』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尽き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.

<b>六桃源</b>	ムトウゲン Mutogen	1,560
------------	---------------	-------

Canned Peach , Roku Gin (Japanese) , Vedrennne Rose Liqueur , Eyguebelle Pechè , 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ス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 .

## TWIST ON CLASSIC COCKTAILS

<b>CICON Gin Tonic</b>	1,010
<span>シコンジントニック</span>	
<span>Tanqueray , Tonic Water , Lime ,Orange Bitters , Lime</span>	

<b>Spicy Gin Buck</b>	1,010
<span>スパイシージンバック</span>	
<span>Tanqueray infused Black Pepper , Dry Ginger Ale , Lime</span>	

<b>石垣 Nancle Gimlet</b>	1,560
<span>Ishigaki ナンクルギムレット</span>	
<span>Beefeater 24 , Flat Lemon Juice , Sensoto Syrup</span>	

<b>Auspicious Swan Martini</b>	1,750
<span>アスピシャス スワン マティーニ</span>	
<span>Kichijo Gin (Japanese/Limited), Kumquat Liqueur, Lille Blanc</span>	

<b>Amazon Libre</b>	1,080
<span>アマゾンリブレ</span>	
<span>Bacardi Bianco , Cachaca Ypioca Reserva Ouro , Craft Cacao Syrup , Soda , Lime</span>	

<b>Ocean Daiquiri</b>	1,380
<span>オーシャンダイキリ</span>	
<span>Bacardi Bianco , Blue Curacao , Homemade Lemonade Syrup , Lime Juice</span>	

<b>右京 Sunset</b>	1,320
<span>Ukyo サンセット</span>	
<span>Jose Cuervo Tradicional Silver , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Cranberry Syrup , Orange</span>	

<b>Pink Margarita</b>	1,560
<span>ピンクマルガリータ</span>	
<span>Jose Cuervo Tradicional Silver , Kanade Sakura (Cherry Blossom Liqueur) , Sensoto Syrup , Lime Juice , Smoked Salt</span>	

<b>Fuzzy Funny Navel</b>	1,320
<span>ファジーファニーネーブル</span>	
<span>Eyguebelle Pechè , Orange Juice(Japanese Mikan Juice) , Orange Bitters</span>	

<b>空也上人 (Craftman Bourbon Coke)</b>	1,560
<span>クウヤショウニン</span>	
<span>Basil Hayden (Bourbon Whiskey) , Craft Cacao Syrup , Soda , Lemon</span>	

<b>伏見 Negroni</b>	1,680
<span>Fushimi ネグロニー</span>	
<span>Akatorii Gin (Japanese) , Sake (from Fushimi) , Campari , Antica Formula Vermouth Rosso , Orange Bitters</span>	

<b>芸妓 Fashioned (Old Fashioned's CICON Style)</b>	1,760
<span>Geiko ファッションド</span>	
<span>Kyoto Whisky Kuroobi Label , Brown Sugar , Angostura Bitters , Orange Bitters , Orange , Yauhashi , Griottines Cherry</span>	

<b>Any other cocktails,ask staff.</b>	ask staff.
<span>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</span>	

## WORLD MOJITO

<b>Classic Mojito (Rum)</b>	1,430
<span>クラシックモヒート</span>	
<span>Bacardi Bianco , Mint , Lime , Brown Sugar , Soda</span>	

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

<b>Japanese Mojito (Sake)</b>	1,560
<span>ジャパニーズモヒート</span>	
<span>Nigori-Sake , Mint , Lime , Brown Sugar , Tonic Water</span>	

京都月の桂を使用した日本酒モヒート

<b>Mexican Ginger Mojito (Mezcal &amp; Tequila)</b>	1,730
<span>メキシカンジンジャーモヒート</span>	
<span>Ajal (Mezcal) , Jose Cuervo Tradicional Silver , La Quntiniye Vermouth Royal Bianco , Mint , Lime, Agave Syrup , Dry Ginger Ale</span>	

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 〉

<b>Kiwi Elderflowermoni</b>	1,180
<span>キウイ エルダーフラワーモーニ</span>	
<span>Fresh Kiwi , Grapefruit Juice , Elderflower Syrup , Tonic Water</span>	

<b>Very Berry</b>	1,180
<span>ベリー ベリー</span>	
<span>Frozen Blueberry , Frozen Raspberry , Cranberry Juice , Peach Nectar , Peach Syrup</span>	

<b>Yuzu Appletiser</b>	1,280
<span>柚子アップルタイザー</span>	
<span>Yuzu Jam , Yuzu Peal , Yuzu Juice , Apple Juice , Appletiser</span>	

## BEER

<span>〈 DRAFT 〉</span>	<span>〈 BOTTLE 〉</span>		
<b>KIRIN Lager</b>	<b>Tecate</b>		
<span>キリンラガー</span>	<span>テカテ</span>	980	1,100
<span>Japanese Popular Beer</span>	<span>Mexican Lager</span>		
<span>日本の伝統あるラガービール</span>	<span>メキシコの代表するラガービール</span>		<span>タコスに合わせて</span>

<span>〈 CAN 〉</span>	<span>〈 CAN 〉</span>		
<b>一期一会</b>	<b>Today's 京都醸造</b>		
<span>Ichigoichie</span>	<span>Today's KYOTO Brewing</span>	1,320	ask
<span>Japanese Saiaon</span>	<span>Something New</span>		
<span>ベルジャン酵母とモダンなホップの組み合わせで</span>	<span>京都醸造さんから届くおすすめめのビールを</span>		<span>ご用意しております</span>
<span>京都醸造を代表する定番セゾン</span>			

## SPARKLING WINE

<b>Terra Trrae Cava Brut</b>				
<span>テラテラエカヴァブリュット</span>	<span>Glass</span>	<span>1,100</span>	<span>Bottle</span>	<span>5,500</span>

<b>Bourgogne Kir Royal</b>				
<span>ブルゴーニュキールロワイヤル</span>	<span>Glass</span>	<span>1,200</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,200</span>

<b>Ehime Mimosa</b>				
<span>愛媛ミモザ</span>	<span>Glass</span>	<span>1,200</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,200</span>

### WINE

<span>〈 RED 〉</span>	<span>We have bottle list.</span>		
<b>Lungarotti Brezza Rosso</b>	<span>その他、ボトルリストございます。</span>		

<span>Italia / Sangiovese,Merlot</span>	<span>Glass</span>	<span>1,100</span>	<span>Bottle</span>	<span>5,500</span>
<span>ルンガロッティ ブレッザ・ロッソ</span>				

<span>〈 WHITE 〉</span>	<span>Glass</span>	<span>1,100</span>	<span>Bottle</span>	<span>5,500</span>
<b>Lungarotti Brezza Bianco</b>				
<span>Italia / Grechetto,Chardonnay,Pinot Grigio</span>	<span>Glass</span>	<span>1,100</span>	<span>Bottle</span>	<span>5,500</span>
<span>ルンガロッティ ブレッザ・ビアンコ</span>				

## WHISKY

<b>Jonnie Walker Black Label</b>	<span>Style<span> </span>: On the rock, Water up, Soda up, Neat</span>		
<span>ジョニーウォーカーブラックブラックラベル</span>	<span>( ロック・水割り・ソーダ割り・ストレート )</span>	<span>Glass</span>	<span>960</span>

<b>Iwai Tradition (Malt &amp; Grain)</b>				
<span>岩井トラディション</span>	<span>Glass</span>	<span>960</span>	<span>Bottle</span>	<span>960</span>

<b>Fuji Single Malt</b>				
<span>富士 シングルモルト</span>	<span>Glass</span>	<span>1,480</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,480</span>

<b>The Kyoto Whisky (Malt &amp; Grain)</b>				
<span>京都ウイスキー 西陣織 黒帯ラベル モルト &amp; グレーン</span>	<span>Glass</span>	<span>1,480</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,480</span>

<b>The Kyoto Whisky (Malt)</b>				
<span>京都ウイスキー 西陣織 紫帯ラベル モルト</span>	<span>Glass</span>	<span>1,480</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,480</span>

<b>Ardbeg 10 years old</b>				
<span>アードベック 10 年</span>	<span>Glass</span>	<span>1,580</span>	<span>Bottle</span>	<span>1,580</span>

<b>The Macallan 12 years old</b>				
<span>マッカラン 12 年</span>	<span>Glass</span>	<span>2,860</span>	<span>Bottle</span>	<span>2,860</span>

## SOFT DRINK

<b>Coca Cola</b>	880	<b>Orange Juice</b>	960
<span>コカ コーラ</span>		<span>愛媛 100% みかんジュース</span>	

<b>Dry Ginger Ale</b>	880	<b>San Pellegrino</b>	880
<span>辛口ジンジャーエール</span>		<span>サンペレグリノ</span>	

<b>Cranberry Juice</b>	930	<b>KIRIN Green’s Free</b>	880
<span>クランベリージュース</span>		<span>( Non Alcohol Beer )</span>	

<b>Oolong Tea</b>	800	<b>キリングリーンズフリー</b>	
<span>ウーロン茶</span>		<span>( ノンアルコール ビール )</span>	

<span>All prices include tax.</span>			
<span>価格は全て、税込み表記となっております</span>			

# Food

## SIGNATURE BURGER

### WAGYU CICON BURGER

和牛CICONバーガー

1,980

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

2,500

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

200

Avocado

アボカド

300

Fried Egg

目玉焼き

200

Patty

パティ

800

## TAPAS

Prosciutto & Melon Pinchos (6 piece)

生ハムメロンのピンチョス

1,500

Salami "Fuet"

白カビサラミ"フエ"

800

Assorted Cheeses

チーズの盛り合わせ

1,650

Meat Nachos

ミートナチョス

1,300

Chunky Chicken Quesadilla

チャンキーチキンのケサディーヤ

1,300

Spicy Chicken Wings

スパイシーチキンウイング

1,100

Popcorn Shrimp

ポップコーンシュリンプ

1,100

Fish and Chips

フィッシュアンドチップス

1,400

Onion Rings

オニオンリング

800

French Fries

フレンチフライ

700

## CICON TACOS

Tacos of the month

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 980

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 980

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 980

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 980

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 980

Three kinds of Tacos

(Suadero, Teriyaki, Garlic Shrimp)

おまかせタコス3種盛り合せ

1,500

## BAR BITES

Homemade Olives

自家製オリーブ

700

Raisin Butter

レーズンバター

900

Assorted Smoked Nuts

スモークミックスナッツ

600

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

900

Homemade Brownie ※A dash of brandy

自家製ブラウニー ※少量のアルコール含む

900

BAR BITES 23:30 L.O.

# CICON

by  
NOHGA HOTEL

## ROOFTOP BAR



INSTAGRAM



SSID: NOHGA\_GUEST PASS: 0753237120

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