

LUNCH COURSE

CICON

by
NOHGA HOTEL



© cicon_by_nohgahotel

CICON'S Course

Please enjoy our recommendations in a course
CICONのおすすめをコース仕立てでお楽しみください

2,800
(3,080)

[Appetizers]

Tofu dip and CICON bakery's campagne served with cratello

豆腐ディップとCICONベーカリーのカンパーニュ
クラテッロを添えて

Today's ceviche

本日のセビーチェ

[Pasta]

Please choose pasta from the following

パスタは下記からお選びください

- Octopus (Mie) ragout in tomato sauce:spaghettini
三重産真ダコのとマトラグーソース：スパゲッティニー
- Homemade salsiccia and lemon in cream sauce:tagliatelle
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
- Today's pasta (+300yen)
本日のパスタ

[Main]

Please choose your main dish from the following

メインは下記からお選びください

- Ajiwai chicken (Kyoto) thigh
京都産あじわい鶏 もも
- Mochi pork (Kyoto) loin (+500yen)
京都産もち豚 ロース
- Toman beef (Miyazaki) top round (+2,000yen)
宮崎産都萬牛 内もも
- Fresh fish aquapazza (+800yen)
鮮魚のアクアパッツァ

[Dolce]

Today's dolce

本日のドルチェ

Pasta Course

Salad and pasta set lunch
サラダとパスタのセットランチ

1,800
(1,980)

[Salad]

Seasonal fruit salad

季節のフルーツサラダ

[Pasta]

Please choose pasta from the following

パスタは下記からお選びください

- Octopus (Mie) ragout in tomato sauce:spaghettini
三重産真ダコのとマトラグーソース：スパゲッティニー
- Whitebait (Shinajima) and dried mullet roe peperoncino:spaghettini
篠島産釜揚げシラスとカラスミのペペロンチーノ：スパゲッティニー
- Homemade salsiccia and lemon in cream sauce:tagliatelle
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
- Toman beef (Miyazaki) and achilles ragout sauce hint of green chilli :tagliatelle (+300yen)
宮崎産都萬牛とアキレス腱のラグーソース～青唐辛子のアクセント～：タリアテッレ
- Today's pasta (+300yen)
本日のパスタ

[Dolce]

Homemade gelato

自家製ジェラート

Chef's choice Course

5,000
(5,500)

All menus will be left to us.

Please let us know if you have any allergies.

メニューはすべてお任せとさせていただきます
(アレルギー等ございましたらお伝えください)

All courses include after-dinner coffee or tea.

全てのコースに食後のコーヒーまたは紅茶をお選びください