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、ベルーで生まれた「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 1,943~

L	(2,137~)		
1	ceviche with green ch ーチェ -青唐辛子のヴィネグロ	C	890 (979)
with seaweed vin	d watermelon radi aigrette 根のセビーチェ -岩のりヴィ		920 (1,012)
1	n ceviche with cocont	ut sauce	980 (1,078)
Today's cevic 本日のセビーチェ	he		ask

TAPAS

:	TAPAS	
	Fresh oysters plate 全国各地から届くフレッシュオイスタープレート(4個)	ask
	Seasonal fruits, culatello and burrata cheese 季節のフルーツとクラテッロ、ブッラータチーズ	2,480 (2,728)
	Daisen chicken liver (Tottori) paste 鳥取産 大山鶏白レバーのペースト	780 (858)
	Prosciutto & smoked egg potato salad 生ハムと燻製卵のポテトサラダ	750 (825)
	Mushrooms (Shizuoka) carpaccho 静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ	1,260 (1,386)
	Barcelona omelet バルセロナオムレツ	920 (1,012)
	Black truffle and ricotta cheese ravioli 黒トリュフとリコッタチーズを包んだ "ラビオリ"	1,030 (1,133)
	Sweet shrimp (Kagoshima) ajillo 鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ	1,200 (1,320)
	Zuppa forte ズッパフォルテ(ナポリのモツ煮込み)	1,300 (1,430)
	Stewed toman beef (Miyazaki) in white wine 宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み	1,940 (2,134)
	Potato fritto with beurre noisette sauce じゃがいものフリット -焦レバターソース-	780 (858)
	Homemade fried chicken 自家製フライドチキン(3個)	980 (1,078)
	Prosciutto gratin croquette 生ハムのグラタンコロッケ	900 (990)
	Squid (Kagoshima) fritto 鹿児島産 小ヤリイカのフリット	980 (1,078)
	Pi	

SALUMERIA

Freshly sliced assorted 生ハムの盛り合わせ	l salami & cur	red ham S 1,380 (S 1,518)	
Lulliano's cratello ルリアーノ社のクラテッロ	づくし		2,140 (2,354)
Prosciutto プロシュート	1,250 (1,375)	Coppa di parma コッパ ディ パルマ	750 (825)
Ibérico salchichon イベリコ豚のサルシチョン	780 (858)	Duck ham 鴨の生ハム	780 (858)
Ibérico chorizo イベリコ豚のチョリソー	780 (858)		

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、オーブンとグリル、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 grilled vegetable (Kyoto) with bagna cauda sauce 京都産 野菜のグリル -バーニャカウダソースで-	1,780 (1,958)
Grilled shiitake mushroom with beurre blanc sauce ジャンボ椎茸のグリル -ブールブランソース-	1,150 (1,265)
Grilled beetroot with sour cream and dill ビーツのグリル -サワークリームとディル-	1,200 (1,320)
Grilled kamo eggplant (Kyoto) with balsamic vinegar sauce 京都産 賀茂なすのグリル -バルサミコソース-	1,150 _(1,265)
Grilled butternut squash with mascarpone sauce バターナッツカボチャのグリル -マスカルボーネソース-	1,300 (1,430)
-FISH-	
Grilled conger eel (Hiroshima) served with risotto	2,100

MEAT	
Stewed various shellfish 色々な貝のJosper蒸し	ask
Today's fish 本日の魚料理	ask
広島産 穴子のグリル リゾット添え カレーエマルジョンソース	(2,310)

也々な貝のJosper然し	
-MEAT-	
Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs 京都産 あじわい鶏 もも	2,500 (2,750)
Guinea fowl (Iwate, ishiguro farm) 岩手産 石黒農園のホロホロ鶏	4,200 (4,620)
Mochi pork (Kyoto) - loin 京都産 もち豚 ロース	3,400 (3,740)
Kyoto duck (Kyoto) - loin 京都産 京鴨 ロース	3,700 (4,070)
Lamb shoulder (Iceland) アイスランド産 ラム 肩ロース	4,800 (5,280)
Toman beef (Miyazaki) - top round 宮崎産 都萬牛 内もも	5,400 (5,940)
Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump 加藤牛肉店の山形牛ランプ	7,300 (8,030)

SALAD

Potherb mustard (Kyoto) salad with onion dressing 京水菜のグリーンサラダ -淡路島の玉ねぎドレッシング-	S 900 L 1,100 (S 990) (L 1,210)
Classic caesar salad クラシックシーザーサラダ	S 890 L 1,120 (S 979) (L 1,232)
Seasonal fruits and gorgonzola salad 季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ	S 1,170 L 1,500 (S 1,287) (L 1,650)
Daikoku shimeji mushroom cutlet warm salad served with hasegawa farm's (Shizuoka) mushrooms 大黒しめじのカツレツの温かいサラダ仕立て - 静岡産長谷川農産のマッシュルームと共に-	S 1,170 L 1,500 (S 1,287) (L 1,650)

PASTA

The material material and the material and the material and the second and the se

. <u> </u>		
	Whitebait (Shinojima) & 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:スパゲッティーニ	1,380 (1,518)
	Bacon & onion amatriciana :Tagliolini ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ:タリオリーニ	1,440 (1,584)
	Octopus (Mie) ragout in tomato sauce :Spaghettini 三重産 真ダコのトマトラグーソース:スパゲッティーニ	1,650 (1,815)
	Homamde salsiccia & 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	1,860 (2,046)
	Toman beef (Miyazaki) and achilles ragout sauce hint of green chilli :Tagliatelle 宮崎産都萬牛とアキレス腱のラグーソース:タリアテッレ〜青唐辛子のアクセント〜	1,940 (2,134)
	Homemade pancetta carbonara :Spaghettini 自家製パンチェッタのカルボナーラ:スパゲッティーニ	1,760 (1,936)
	Seafood (Kagoshima) pescatore :Linguine 鹿児島産 魚介のペスカトーレ:リングイネ	2,480 (2,728)
	Today's pasta 本日のパスタ	ask

SIDE OF WINE

<i>400</i> (440)	French fries フレンチフライ	600 (660)
640 (704)	Assorted cheese ランマスチーズの盛り合わせ	
620 (682)		L 2,100 (L 2,310)
	(440) 640 (704) 620	(440) フレンチフライ 640 Assorted cheese ランマスチーズの盛り合わせ 620 S 1,450

DOLCE

Basque-style cheesecake with Guerande salt	880 (968)	Rich panna cotta 濃厚パンナコッタ	670 (737)
バスク風チーズケーキ ゲランドの塩を添えて Raw gateau chocolate	780	Today's handmade gelato 本日の手作りジェラート	ask
生ガトーショコラ Homemade tiramisu 自家製ティラミス	(858) 780 (858)	Today's dolce 本日のドルチェ	ask

DRAFT BEER

	Kirin Ichiban Shibori キリン一番搾り ピルスナー Alc.5.0%	S 500 L 630 (S 550 L 693)
X	Konishi Shuzo Snow Bronche 小西酒造 スノーブロンシュ ジャパン・ホワイトエール Alc.5.0%	S 820 L 1,030 (8 902 L 1,133)
	Craft beer of the month 今月のクラフトビール	ask
	Cacao Beer カカオビール	(bottle only) 1,200 (1,320)

SPARKLING

カカオビール アンバータイプ

Homemade Ginger highball 自家製ジンジャーハイボール

自家製レモネードハイボール

Homemade Lemonade highball

Berrys' Crémant de Limoux ベリーズクレマンドリムー France /Languedoc-Roussillon/Other Varieties	Glass 840	Bottle 5,250 (G 924 B 5,775)
Tamba Wine "TEGUMI" 丹波ワイン " て ぐみ " Japan/Kyoto/Delaware		Bottle 5,400 (5,940)
Marc Tempe Crémant de Limoux マルクテンペ クレマンドリムー France / Alsace/3kinds Pinot		Bottle 7,100 (7,810)
L'atavique Grand Cru Verz ラタヴィック グランクリュ ヴェルジー France / Champagne / Pinot Noir Chardonnay		Bottle 13,700 (15,070)

グラスワイン、ボトルワインのリストは別紙でご用意があります。

650 (715)

CICON SOUR

CICON Lemon Sour	600
CICON レモンサワー	(660)
Fresh Muscat Sour	720
フレッシュマスカットサワー	(792)
White Peach and Rosemary Sour	720
白桃とローズマリーのサワー	(792)
Apple and Ginger Sour	720
りんごと生姜のサワー	(792)
HIGH BALL	
High-pressure carbonated highball	530
高圧炭酸ハイボール	(583)
Homemade Ginger highball	650
白家製ジンジャーハイボール	(715)

SOFT DRINK

Cacao Cola cacao 生コーラ 630	610
Homemade lemon squash 570 自家製レモンスカッシュ (627	650
Homemade Ginger Ale 自家製ジンジャーエール 610	630
San Pellegrino 700 サンペレグリノ (スパークリングウォーター)	

FRESH COCKTAILS

Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/Strawberry syrup/Tonic) ストロベリーモーニ	1,030 (1,133)
Fresh Cosmopolitan (Vodka/Cuantro/Cranberry juice/Cassis syrup) フレッシュコスモポリタン	1,100 (1,210)
Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/Pineapple juice) マンゴーマティーニ	1,100 (1,210)

COCKTAILS

	Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic) 紅茶のカクテル	650 (715)		Spicy Moscow Mule with Homemade Ginger (Vodka/Homemade ginger syrup) 自家製ジンジャーの	820 (902)
	Sangria of the Day (Wine/Various fruits) 本日のサングリア	750 (825)		スパイシーモスコミュール Cacao libre (Rum/Cacao cola/Soda)	840 (924)
**	kyoto gin and tonic (Kinobi Gin/Tonic) kyoto ジントニック	800 (880)		cacao リブレ Aperol Spritzer (Aperol/Sparkling wine/Orange) アペロールスプリッツァー	840 (924)
	Cassis orange with 100% Ehime mandarin juice (Cassis/fresh Orange juice) 愛媛 100%みかんジュースの カシスオレンジ	820 (902)		Italian blue (Vermouth/Blue curacao/Soda) イタリアンブルー	840 (924)
			7	Facon's Espresso Martini 1 (Facon's espresso/Kahlua/Vodka) (Facon's エスプレッソマティー=	1,155)

MOCKTAILS (NON ALCOHOL COCKTAIL)

Virgin Cassis Orange (Cassis syrup/Fresh orange juice) ヴァージンカシスオレンジ	700 (770)	Citrus Tonic (Elder flower syrup/Soda) シトラストニック	650 (715)
Nema Gin & Tonic (Homemade citrus syrup/Tonic) Nema ジントニック	800 (880)	Non American Lemonade (Blood orange syrup/Soda) Non アメリカンレモネード	700 (770)

TΕΛ

ILA		
Pure Black Straight Tea (Ice or Hot) 600 ビュアブラックストレートティー (660)	Lemongrass Herbal Tea (Only Hot) レモングラスのハーブティー	650 (715)
	Organic Chamomile Tea オーガニックカモミールティー	650 (715)

Facon's COFFEE



CAFE FACON は、中目黒と代官山にある スペシャルティコーヒー専門店です。 イタリアン ローストの少しパンチの効いたブレンドにして頂 いています。

Original Blend Co オリジナルブレンド	offee (Ice or Hot) 500 $2 - \xi - (550)$
Cafe Latte	(Ice or Hot) 600
カフェラテ	(660)
Espresso	S 320 / D 470
エスプレッソ	(S 352 D 517)

Espresso tonic

エスプレッソトニック





Dinner time after 17:00 We have a bread charge of ¥400 per person as part of our system. 17時以降のディナータイム お一人様400円のパンチャージを頂きます。