

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。

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

[PASTA]

- Wagyu beef bolognese : Tagliatelle
和牛のボロネーゼ : タリアテッレ
- Whitebait and dried mullet roe peperoncino : Fedelini
しらすとカラスミのペペロンチーノ : フェデリーニ
- Monthly pasta (+300yen)
今月のパスタ

[JOSPERS GRILL]

- Ajiwai chicken (Kyoto) breast with truffle cream sauce (S +300yen / L +600yen)
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 (S +600yen / L +1,200yen)
京都産 もち豚 ロース 柚子胡椒ソース
- Wagyu hamburger (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
- Today's fish dish (+600yen)
本日の魚料理
- Today's meat dish (+1,200yen)
本日の肉料理

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一緒にどうぞ

Lunch Drink Menu

Please choose your set drink from the following

セットドリンクは下記よりお選びください

All 300 yen

(tax included)

- Ginger Ale
ジンジャーエール
- Cola
コーラ
- Homemade lemon squash
自家製レモンスカッシュ
- Orange Juice
オレンジジュース
- Apple Juice
りんごジュース

All 500 yen

(tax included)

- Kirin Ichiban Shibori
キリン一番搾り
- High-pressure carbonated Highball
高圧炭酸ハイボール
- Tanqueray Gin Tonic
タンカレージントニック
- Green's Free (Non Alc.Beer)
グリーンズフリー(ノンアルコールビール)
- Le Temps Meilleur Brut
ルタン・メイユール・ブリュット
- Today's White Wine
本日のグラスワイン白
- Today's Red Wine
本日のグラスワイン赤

All 700 yen

(tax included)

- Sangria of the Month
今月のサングリア
- Homemade Ginger Moscow Mule
自家製ジンジャーのモスコミュール
- Fresh Muscat Sour
フレッシュマスカットサワー
- Strawberry Moni
ストロベリーモーニ

..... [MOCKTAIL]

- Virgin Cassis Orange
ヴァージンカシスオレンジ
- Non American Lemonade
ノンアメリカンレモネード

CICON

by
NOHGA HOTEL



© cicon_by_nohgahotel

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、ペルーで生まれた「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
2,390~
(2,629~)

Ceviche of the month

ask

今月のセビーチェ

Yellowtail and watermelon radish ceviche
with seaweed vinaigrette sauce
カンパチと紅芯大根のセビーチェ -岩のりヴァイネグレットソース- *\$ 880 / L 1,100*
(968) (1,210)

Octopus (Mizu) ceviche with green chili vinaigrette
三重産 真蛸のセビーチェ -青唐辛子のヴァイネグレットソース- *\$ 980 / L 1,200*
(1,078) (1,320)

Salmon (Kagoshima) Ceviche with dill yogurt sauce
鹿児島産 サーモンのセビーチェ -ディルヨーグルトソース- *\$ 1,150 / L 1,400*
(1,265) (1,540)

TAPAS

-COLD DISHES-

Fresh oysters *Ipsc ask*
フレッシュオイスター

Prosciutto & smoked egg potato salad *880*
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (968)

Fresh mushrooms (Shizuoka) Carpaccio *980*
静岡県 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ (1,078)

Fresh bluefin tuna tartar *1,600*
生本マグロのタルタル (1,760)

"WAGYU"toman beef (Miyazaki) carpaccio *1,800*
宮崎産 都萬牛のカルパッチョ (1,980)

Seasonal fruits and burrata cheese with prosciutto *2,500*
季節のフルーツと Burrata チーズ (2,750)

-HOT DISHES-

Clam chowder *\$ 600 / L 1,200*
クラムチャウダー (660) (1,320)

Barcelona omelet *880*
バルセロナオムレツ (968)

Shrimp toast *880*
エビトースト (968)

Black truffle and mushroom ravioli *\$ 1,100 / L 1,500*
黒トリュフとマッシュルームを包んだ「ラビオリ」 (1,210) (1,650)

Buffalo chicken wing with gorgonzola sauce *\$ 980 / L 1,300*
バフアローチキンウィング -ゴルゴンゾラソース- (1,078) (1,430)

Stewed Kameoka beef (Kyoto) in red wine *2,500*
京都産 亀岡牛の赤ワイン煮込み (2,750)

-FRITTO-

Prosciutto gratin croquette *Ipsc 360*
生ハムのグラタンコロッケ (396)

Deep fried calamari (Kagoshima) *860*
鹿児島産 小ヤリイカのフリット (946)

Snow crab (edago) croquette *1,200*
越後ズワイガニのクラブコロッケ (1,320)

JOSPER GRILL

The JOSPER OVEN from Spain is both an oven and a grill in one, allowing high-temperature cooking, and smoke and grill(bake) at the same time. Using charcoal oven can shorten the cooking time and make the dishes more succulent and luscious.

スペインから届く JOSPER OVEN は、オープンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温度料理が可能になり、スモーク（燻製）とグリル（焼き）を同時に行うことが可能です。炭火オープ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完成品やジュースを付け加えることができます。

-MEAT-

Tanha black chicken (Kyoto)- thighs *\$ 2,800 / L 5,320*
scent of japanese pepper (Shachimayabopo) (3,080) (5,852)
京都産 丹波黒どり もも -七味屋本舗山椒の香り-

Mochi pork (Kyoto) - loin with yuzukosho sauce *\$ 2,980 / L 5,660*
京都産 もち豚 ロース -柚子胡椒ソース- (3,278) (6,226)

Kyoto duck (Kyoto) - loin with red wine teriyaki sauce *\$ 3,800 / L 7,220*
京都産 京鴨 ロース -赤ワインテリヤキソース- (4,180) (7,942)

Milk lamb chop (New Zealand) with gravy sauce *\$ 4,700 / L 8,930*
ニュージーランド産 ミルクラムチョップ -グレイビーソース- (5,170) (9,823)

Meat of the day

ask

本日の肉料理

-WAGYU-

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump with gravy sauce *\$ 7,500 / L 14,250*
加藤牛 肉店 山形牛ランプ -グレイビーソース- (8,250) (15,675)

Toman beef (Miyazaki) - sirloin with gravy sauce *\$ 8,500 / L 17,050*
宮崎産 都萬牛 サーロイン -グレイビーソース- (9,350) (18,755)

-FISH-

Fish of the month

ask

今月の魚料理

Grilled conger eel (Hiroshima) served with risotto *2,370*
広島産 穴子のタリル リゾット添え カレーエマルジョンソース (2,607)

Rare grilled tuna *3,600*
生本マグロのレアグリル (3,960)

-SIDE OF DISHES-

French fries *550*
フレンチフライ (605)

Mashed potato *650*
マッシュポテト (715)

Potato fritto with beurre noisette sauce *700*
じゃがいものフリット -塩しバターソース- (770)

Sautéed spinach with butter *750*
ほうれん草のバターソテー (825)

Sautéed mushrooms *980*
マッシュルームのソテー (1,078)

Grilled shitake mushroom with beurre blanc sauce *1,150*
シアンボ椎茸のタリル -ブルブランソース- (1,265)

Grilled beetroot with dill yogurt sauce *1,150*
ビーツのタリル -ディルヨーグルトソース- (1,265)

Grilled eggplant (Kyoto) with sherry wine sauce *1,150*
京なすのタリル -シェリー酒ソース- (1,265)

Assorted grilled seasonal vegetable *2,380*
季節のグリル野菜の盛り合わせ (2,618)

SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami & cured ham *\$ 1,580 L 2,200*
生ハムの盛り合わせ (1,738) (2,420)

Coppa *780* Ibérico salchichon *780*
コッパ (858) イベリコ豚のサルシチョン (858)

Prosciutto *1,200* Ibérico chorizo *780*
プロシュート (1,320) イベリコ豚のチョリソー (858)

SALAD

Garden salad with two kinds onion (Awaji) dressing *\$ 880 / L 1,150*
農園野菜のガーデンサラダ -淡路島 2種類の玉ねぎドレッシング- (968) (1,265)

Classic caesar salad *\$ 980 / L 1,340*
クラシックシーザーサラダ (1,078) (1,474)

additional chicken *\$ +600 / L +900*
チキン追加 (+660) (+990)

Poached egg, bacon and camembert cheese nicoise salad
with orange mustard dressing
ボーチドエッグ、ベーコン、カマンベールチーズのニース風サラダ
-オレンジマスタードドレッシング- *\$ 980 / L 1,340*
(1,078) (1,474)

Daikoku shimeji mushroom and mashed potato warm salad
大黒しめじとマッシュポテトの温かいサラダ *\$ 1,100 / L 1,600*
-船がしバターポルチーニソース- (1,210) (1,760)

PASTA

Pasta of the month *ask*
今月のパスタ

Pomodoro-using tomatoes from Ubuyama village, Kumamoto :Fedelini *1,200*
熊本県 産山村産トマトのボモドロ：フェデリニ (1,320)

Three kinds shellfish peperoncino :Linguine *1,480*
3種類の貝を使ったペペロンチーノ：リンダイネ (1,628)

Homemade pancetta carbonara :Spaghettini *1,500*
自家製パンチェッタのカルボナーラ：スパゲッタイーニ (1,650)

Seasonal vegetables & anchovy butter peperoncino :Spaghettini *1,600*
季節野菜とアンチョビバターのペペロンチーノ：スパゲッタイーニ (1,760)

Wagyu beef bolognese :Tagliatelle *1,800*
和牛のボロネーゼ：タリアッテレ (1,980)

Seafood (Kagoshima) pescatore :Linguine *1,800*
鹿児島産 魚介のペスカトーレ：リンダイネ (1,980)

[+¥300 for large serving]
[+300円で大盛りに出來ます]

SIDE OF WINE

Smoked mix nuts *500* Raisin butter *670*
スモークドミックスナッツ (550) レーズンバター (737)

Homemade olive *640* Assorted cheese *\$ 1,300 L 1,950*
自家製オリーブ (704) チーズの盛り合わせ (1,430) (2,145)

Draft Beer			
Kirin Ichiban Shibori		<i>S 600 L 800</i>	
キリン一番搾り ビルスター /Alc.5.0%		(660) (880)	
IsekadoyaBeer Hime White		<i>S 950 L 1,150</i>	
伊勢角屋愛酒 ヒメホワイト /Alc.5.0%		(1,045) (1,265)	
Craft beer of the month			<i>ask</i>
今月のクラフトビール			

Sparkling Wine			
Berrys' Crémant de Limoux	<i>Glass 900 Bottle 5,700</i>		
ベリーズクレマンドリムー	(990) (6,270)		
France / Languedoc-Roussillon/Other Varieties			
Tamba Wine "TEGUMI"		<i>Bottle 5,400</i>	
丹波ワイン "てぐみ"		(5,940)	
Japan / Kyoto /Delaware			
Marc Tempe Crémant d'Alsace		<i>Bottle 7,100</i>	
マルクタンペ クレマンドルザス		(7,810)	
France / Alsace /Skinda Pinot			
Franck Bonville Grand Cru Brut		<i>Bottle 13,700</i>	
フランク ボンヴィル グランクリュ ブリュット		(15,070)	
France / Champagne / Chardonnay			

Fizzy Cocktails			
Homemade Limoncello	<i>880</i>	White Peach and Rosemary	<i>880</i>
自家製リモンチェッロの	(968)	白桃とローズマリーのサワー	(968)
レモシガー			
Apple and Ginger	<i>880</i>	Fresh Muscat	<i>880</i>
りんご生姜のサワー	(968)	フレッシュマスカットサワー	(968)

High Ball			
High-pressure carbonated highball		<i>780</i>	
高圧炭酸ハイボール		(858)	
Homemade Ginger highball		<i>850</i>	
自家製ジンジャーハイボール		(935)	
Homemade Lemonade highball		<i>850</i>	
自家製レモネードハイボール		(935)	

Whisky			
Hakushū	<i>1,300</i>	Fuji	<i>1,300</i>
白州	(1,430)	富士	(1,430)
Yamazaki	<i>1,500</i>	Hibiki	<i>1,500</i>
山崎	(1,650)	響	(1,650)
Bulleit Bourbon	<i>1,000</i>	Johnnie Walker Gold	<i>1,300</i>
ブルェットバーボン	(1,100)	ジョニーウォーカーゴールド	(1,430)

Soft Drink			
Cacao Craft Cola	<i>700</i>	Aomori 100% Apple juice	<i>700</i>
カカオクラフトコーラ	(770)	青森 100%りんごジュース	(770)
Homemade lemon squash	<i>630</i>	Ehime 100% Tangerine juice	<i>750</i>
自家製レモンスカッシュ	(693)	愛媛 100%みかんジュース	(825)
Homemade Ginger Ale	<i>630</i>	Green's Freee	
自家製ジンジャーエール	(693)	(non-alcoholic beer)	<i>630</i>
San Pellegrino	<i>850</i>	グリーンズフリー	(693)
サンペレグリーノ	(935)	(ノンアルコールビール)	
(スパークリングウォーター)			

Cocktails

	Strawberry Moni (Citron vodka/Aperol/ Strawberry syrup/Tonic)	1,030 (1,133)		Black Tea Cocktail (Tea vodka/Grapefruits juice/Tonic)	800 (880)
	ストロベリーモニー			紅茶のカクテル	
	kyoto gin and tonic (Kinohi Gin/Tonic)	900 (990)		Cacao Cola&Rum (Rum/Cacao cola/Soda)	840 (924)
	京都 季の美ジントニック			カカオリブレ	
	Sangria of the Day (Wine/Various fruits)	850 (935)		Spicy Moscow Mule with Homemade Ginger (Vodka/Homemade ginger syrup)	820 (902)
	本日のサンダリア			自家製ジンジャーの スパイシーモスコミュール	
	Aperol Spritzer (Aperol/Sparkling wine/Orange)	840 (924)		Cassis orange with 100% Ehime mandarin juice (Cassis/fresh Orange juice)	850 (935)
	アペロールスパリッツアー			愛媛 100%みかんジュースの カシスオレンジ	
	Old Fashioned (Bourbon whiskey/Angostura bitters)	1,200 (1,320)		Negroni (Gin/Campari/Sweet Vermouth)	1,200 (1,320)
	オールドファッション			ネグロニー	
	Dry Martini (Dry Gin/Dry Vermouth)	1,200 (1,320)		Mango Martini (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/ Pineapple juice)	1,300 (1,430)
	ドライマティーニ			マンゴーマティーニ	
	Facon's Espresso Martini (Facon's espresso/Vodka)	1,300 (1,430)		Fresh Cosmopolitan (Vodka/Cuarento/Cranberry juice/ Cassis syrup)	1,300 (1,430)
	Facon's エスプレッソマティーニ			フレッシュコスモポリタン	

Mocktails			
(Non Alcohol Cocktail)			
Virgin Cassis Orange		Citrus Tonic	
(Cassis syrup/Fresh orange juice)	<i>750</i>	(Homemade citrus-syrup/Tonic)	<i>700</i>
ヴァージンカシスオレンジ	(825)	シトラストニック	(770)
Nema Gin & Tonic	<i>800</i>	Non American Lemonade	<i>700</i>
(Nema gin/Tonic)	(880)	(Homemade lemonade syrup/Grape juice)	(770)
Nema ジントニック		Non アメリカンレモネード	

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

Facon's Coffee			
		Original Blend Coffee	<i>(Ice or Hot) 500</i>
		オリジナルブレンドコーヒー	(550)
		Cafe Latte	<i>(Ice or Hot) 600</i>
		カフェラテ	(660)
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い ています。		Espresso	<i>S 320 / D 470</i>
		エスプレッソ	(352) (517)
		Espresso tonic	<i>710</i>
		エスプレッソニック	(781)

CICON
by
NOHGA HOTEL



INSTAGRAM

Dinner time after 17:00
We have a bread charge of ¥400 (tax incl) 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(税別)のパンチャージを頂きます。