

**CICON**

by  
NOHGA HOTEL

**MORNING MENU**

# MORNING PLATE

This plate takes advantage of the characteristics of the Josper oven, which cooks only over charcoal, to offer grilled vegetables fresh from Kyoto and bread baked in the bakery.

You can choose either a meat plate or a fish plate.

炭火のみで調理する、ジョスパークオーブンの特徴を活かし、京都から届く新鮮な野菜のグリルやベーカリーで焼き上げるパンをお楽しみ頂けるプレートです。

お肉が中心となったプレートまたは、お魚が中心となったプレートのどちらかをお選びください。



## [ MEAT ]

Baked beans  
バイクドビーンズ

Josper grilled seasonal vegetables  
季節野菜のジョスパークグリル

This month's sausage  
今月のソーセージ

Grilled bacon  
グリルベーコン

Roasted tomato  
ローストトマト

Today's egg dish  
本日の卵料理

Drink, bread and soup included  
ドリンク、パン、スープ付き

## [ FISH ]

Grilled salmon  
グリルサーモン

Josper grilled seasonal vegetables  
京都から届く季節野菜のジョスパークグリル

Grilled camembert cheese  
グリルカマンベール

Roasted tomato  
ローストトマト

Homemade guacamole  
自家製のワカモレ

Today's egg dish  
本日の卵料理

Drink, bread and soup included  
ドリンク、パン、スープ付き

*OR*

# CICON'S SALAD PLATE



Using 15 kinds of ingredients chopped salad

15種の食材を使ったチョップドサラダ

Drink, bread and soup included  
ドリンク、パン、スープ付き

# CROQUE MONSIEUR PLATE



Josper grilled croque monsieur

ジョスパークグリルで焼いたクロックムッシュ

Drink, bread and soup included  
ドリンク、パン、スープ付き

7:00-10:00 (L.O.9:30)

Please let me know if you need drink menu.

ドリンクメニューも別紙をご用意があります。スタッフまでお声がけください。



Instagram

# CICON

RESTAURANT  
CAFE  
BAKERY  
ROOFTOP BAR

by  
NOHGA HOTEL



CAFE FACON is a specialty coffee shop located in Nakameguro and Daikanyama.  
It is an Italian roast blend with a bit of a punch

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ます。

## CAFE MENU

Espresso

エスプレッソ

**S 320 / D 440**

(S 346 / D 476)

Coffee

コーヒー

(Hot or Iced) **S 460 / L 550**

(S 497 / L 594)

Cafe Latte

カフェラテ

(Hot or Iced) **S 550 / L 640**

(S 594 / L 692)

---

## BEER&WINE

Kyoto's Craft Beer

ボトルクラフトビール

**900~**

(990~)

- ・ 京都醸造
- ・ Kyoto Beer Lab
- ・ 一乗寺ブリュワリー
- ・ (and more...)

Natural Wine by the glass

グラスワイン (赤 / 白)

(Red or White) **700~**

(770~)

## 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  
1,850~  
(2,035~)

Octopus (Miura) ceviche with green chili vinaigrette **850**  
三重産 真蛸のセビーチェ (935)  
-青唐辛子のグイネグレットソース-

Yellowtail and watermelon radish ceviche with seaweed vinaigrette **880**  
カンパチと紅芯大根のセビーチェ (968)  
-岩のりグイネグレットソース-

Oysters ceviche with thoroughly boiled Japanese sake sauce **ask**  
全国各地から届くフレッシュオイスターのセビーチェ  
-煮切り酒のソース-

## TAPAS

Daisen chicken liver (Tottori) paste **750**  
鳥取産 大山鶏白レバーのペースト (825)

Prosciutto & smoked egg potato salad **720**  
生ハムと燻製卵のポテトサラダ (792)

Mushrooms (Shizuoka) carpaccho **1,200**  
静岡産 長谷川農産のマッシュルームのカルパッチョ (1,320)

Culatello & burrata cheese **2,150**  
クラテッロとブッラータチーズ (2,365)

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

Black truffle and ricotta cheese ravioli **980**  
黒トリュフとリコッタチーズを包んだ"ラビオリ" (1,078)

Sweet shrimp (Kagoshima) ajillo **1,150**  
鹿児島産 姫甘エビのアヒージョ (1,265)

Oysters (Hiroshima) genovese butter **1,100**  
広島産 牡蠣のジェノベーゼバター (1,210)

Zuppa forte **1,250**  
ズッパフォルテ (ナボリのモツ煮込み) (1,375)

Stewed toman beef (Miyazaki) in white wine **1,850**  
宮崎産 都萬牛の白ワイン煮込み (2,035)

Homemade fried chicken **980**  
自家製フライドチキン (3個) (1,078)

Prosciutto gratin croquette **860**  
生ハムのグラタンコロッケ (2個) (946)

Squid (Kagoshima) fritto **970**  
鹿児島産小ヤリイカのフリット (1,067)

## SALUMERIA

Freshly sliced assorted salami & cured ham **S 1,320 L 2,040**  
生ハムの盛り合わせ (S 1,452) (L 2,244)

Lulliano's cratello **2,040**  
ルリアーノ社のクラテッロづくし (2,244)

Prosciutto, aged for twenty-four months **1,250**  
パルマ産24ヶ月熟成プロシュート (1,375)

Ibérico salchichon **750**  
イベリコ豚のサルシチオン (825)

Ibérico chorizo **750**  
イベリコ豚のチョリソー (825)

Coppa di parma **710**  
コッパ デイ パルマ (781)

Pancetta **710**  
パンチェッタ (781)

## 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、オープンとグリル、両方の機能を1つにすることで高温調理が可能になり、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 vegetable grill **1,480**  
京野菜のグリルの盛り合わせ (1,628)

### -FISH-

Grilled (Hiroshima) conger eel **1,980**  
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 (2,178)

Today's fish **ask**  
本日の魚料理

### -MEAT-

Ajiwai chicken (Kyoto)- thighs **2,380**  
京都産 あじわい鶏 もも (2,618)

Guinea fowl (Iwate, ishiguro farm) **3,980**  
岩手産 石黒農園のホロホロ鶏 (4,378)

Mochi pork (Kyoto) - loin **3,200**  
京都産 もち豚 ロース (3,520)

Kyoto duck (Kyoto) - loin **3,480**  
京都産 京鴨 ロース (3,828)

Lamb shoulder (Australia) **4,800**  
オーストラリア産 ラム 肩ロース (5,280)

Toman beef (Miyazaki) - top round **5,200**  
宮崎産 都萬牛 内もも (5,720)

Beef (Yamagata, katô butcher shop) - rump **7,000**  
加藤牛肉店の山形牛ランプ (7,700)

## SALAD

Baby leaf (Kyoto) green salad **S 860 L 1,080**  
京都産 ベビーリーフのグリーンサラダ (S 946) (L 1,188)

Classic caesar salad **S 750 L 970**  
クラシックシーザーサラダ (S 825) (L 1,067)

Seasonal fruits and gorgonzola salad **S 1,120 L 1,480**  
季節のフルーツとゴルゴンゾーラのサラダ (S 1,232) (L 1,628)

Hasegawa farm's (Shizuoka) mushrooms warm salad **S 1,120 L 1,480**  
静岡産 長谷川農産のマッシュルームとキノコの温かいサラダ (S 1,232) (L 1,628)

## PASTA

Whitebait (Shinjoima) & dried mullet roe peperoncino :Spaghetini **1,320**  
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 (1,452)

Bacon & onion amatriciana :Tagliolini **1,380**  
ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ:タリオリーニ (1,518)

Homamde salsiccia & lemon in cream sauce :Tagliatelle **1,780**  
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 (1,958)

Iberico pork & porcini ragout :Tagliatelle **1,850**  
イベリコ豚とボルチーニのラグー:タリアテッレ (2,035)

Classic carbonara :Spaghetini **1,480**  
クラシックカルボナーラ:スパゲッティニ (1,628)

Seafood (Kagoshima) pescatore :Linguine **2,480**  
鹿児島産 魚介のペスカトーレ:リングイネ (2,728)

## SIDE OF WINE

Mixed nuts **380** French fries **580**  
ミックスナッツ (418) フレンチフライ (638)

Homemade olive **640** Assorted cheese **ask**  
自家製オリーブ (704) ランマスチーズの盛り合わせ

Raisins butter **580** **S 1,380 L 1,980**  
レーズンバター (638) (S 1,518) (L 2,178)

## DOLCE

Basque-style cheesecake with Guerande salt **860**  
バスク風チーズケーキ ゲランドの塩を添えて (946)

Raw gateau chocolate **750**  
生ガトーショコラ (825)

Homemade tiramisu **750**  
自家製ティラミス (825)

Extra virgin oil chiffon cake **750**  
エクストラバージンオイルのシフォンケーキ (825)

Rich panna cotta **640**  
濃厚パンナコッタ (704)

Today's gelato from rex very **640**  
レッグスベリー社の本日のジェラート (704)

## DRAFT BEER

	<b>Kirin Ichiban Shibori</b> キリン一番搾り ピルスナー Alc.5.0%	<b>S 480 L 600</b> (S 528 L 660)
	<b>Konishi Shuzo Snow Bronche</b> 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%	<b>S 780 L 980</b> (S 858 L 1,078)
	<b>Craft beer of the month</b> 今月のクラフトビール	<b>ask</b>
	<b>Cacao Beer</b> カカオビール アンバータイプ Alc.5.0%	<b>(bottle only) 1,100</b> (1,210)

## SPARKLING

<b>Berrys' Crémant de Limoux</b> ベリーズクレマンドリムー France /Languedoc-Roussillon/Other Varieties	<b>Glass 780 Bottle 4,800</b> (G 858 B 5,280)
<b>Tamba Wine "TEGUMI"</b> 丹波ワイン “てぐみ” Japan/Kyoto/Delaware	<b>Bottle 5,200</b> (5,720)
<b>Marc Tempe Crémant de Limoux</b> マルクテンペ クレマンドリムー France /Alsace/3kinds Pinot	<b>Bottle 6,800</b> (7,480)
<b>Larmandier-Bernier Latitude Blanc de Blancs</b> ラルマンディエ ベルニエ ラテイトユード ブランドブラン France/Champagne/Chardonnay	<b>Bottle 13,000</b> (14,300)

## CICON SOUR

<b>CICON Lemon Sour</b> CICON レモンサワー	<b>580</b> (638)
<b>Fresh Muscat Sour</b> フレッシュユマスカットサワー	<b>680</b> (748)
<b>White Peach and Rosemary Sour</b> 白桃とローズマリーのサワー	<b>680</b> (748)
<b>Apple and Ginger Sour</b> りんごと生姜のサワー	<b>680</b> (748)

## HIGH BALL

<b>High-pressure carbonated highball</b> 高圧炭酸ハイボール	<b>500</b> (550)
<b>Homemade ginger highball</b> 自家製ジンジャーハイボール	<b>620</b> (682)
<b>Homemade Lemonade Highball</b> 自家製レモネードハイボール	<b>620</b> (682)

## SOFT DRINK

<b>Coca-Cola</b> コカコーラ	<b>550</b> (605)	<b>Aomori 100% Apple Juice</b> 青森 100% りんごジュース	<b>580</b> (638)
<b>Homemade lemon squash</b> 自家製レモンスカッシュ	<b>550</b> (605)	<b>Ehime 100% Tangerine Juice</b> 愛媛 100% みかんジュース	<b>620</b> (682)
<b>Homemade Ginger Ale</b> 自家製ジンジャーエール	<b>580</b> (638)	<b>Zero Ichi (non-alcoholic beer)</b> 零一 (ノンアルコールビール)	<b>600</b> (660)
<b>San Pellegrino</b> サンペレグリーノ (スパークリングウォーター)	<b>680</b> (748)		

## FRESH COCKTAILS

	<b>Strawberry Moni</b> (Citron vodka/Aperol/Strawberry syrup/tonic) ストロベリーモーニ	<b>980</b> (1,078)
	<b>Fresh Cosmopolitan</b> (Vodka/Cuantro/Cranberry juice/Cassis syrup) フレッシュコスモポリタン	<b>1,000</b> (1,100)
	<b>Mango Martini</b> (Zubrowka/Mangoyan/Boulard/Pineapple juice) マンゴーマティーニ	<b>1,000</b> (1,100)

## COCKTAILS

	<b>Black Tea Cocktail</b> (Tea Vodka/grapefruits Juice/tonic) 紅茶のカクテル	<b>620</b> (682)		<b>Spicy Moscow Mule with Homemade Ginger</b> (Vodka/homemade Ginger Syrup) 自家製ジンジャーのスパイシーモスコミュール	<b>780</b> (858)
	<b>Sangria of the Day</b> (Wine/various fruits) 本日のサングリア	<b>720</b> (792)		<b>Aperol Spritzer</b> (Aperol/Sparkling Wine/orange) アペロールスプリッツァー	<b>800</b> (880)
	<b>kyoto gin and tonic</b> (Kinobi Gin/tonic) kyoto ジントニック	<b>780</b> (858)		<b>Italian blue</b> (Vermouth/Blue Curacao/Soda) イタリアンブルー	<b>820</b> (902)
	<b>Cassis orange with 100% Ehime mandarin juice</b> (Cassis/fresh Orange Juice) 愛媛 100% みかんジュースのカシスオレンジ	<b>780</b> (858)		<b>Facon's Espresso Martini</b> (Facon's Espresso/kahlua/vodka) Facon's エスプレッソマティーニ	<b>1,000</b> (1,100)

## MOCKTAILS (NON ALCOHOL COCKTAIL)

<b>Virgin Cassis Orange</b> (cassis syrup/fresh orange juice) ヴァージンカシスオレンジ	<b>680</b> (748)	<b>Citrus Tonic</b> (elder flower syrup/Soda) シトラストニック	<b>620</b> (682)
<b>Nema Gin &amp; Tonic</b> (homemade citrus syrup/tonic) Nema ジントニック	<b>780</b> (858)	<b>Non American Lemonade</b> (blood orange syrup/soda) Non アメリカンレモネード	<b>680</b> (748)

## TEA

<b>Pure Black Straight Tea</b> (Ice or Hot) <b>580</b> ピュアブラックストレートティー (638)	<b>Lemongrass Herbal Tea</b> (Only Hot) <b>620</b> レモングラスのハーブティー (682)
	<b>Organic Chamomile Tea</b> <b>620</b> オーガニックカモミールティー (682)

## Facon's COFFEE

	<b>Original Blend Coffee</b> (Ice or Hot) <b>480</b> オリジナルブレンドコーヒー (528)
<b>Cafe Latte</b> (Ice or Hot) <b>580</b> カフェラテ (638)	
<b>Espresso</b> <b>S 300 / D 450</b> エスプレッソ (S 330 D 495)	
<b>Espresso tonic</b> <b>680</b> エスプレッソトニック (748)	

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。

**CICON**  
by  
NOHGA HOTEL



INSTAGRAM

**CICON**

by  
NOHGA HOTEL

**WINE LIST**



INSTAGRAM

## -ROSE-

### Antonutti Pinot Grigio Ramato

Pinot Grigio / Italy • Friuli-Venezia Giulia 4,200  
アントヌッティ ピノグリージョ ラマート (4,620)

優しい赤ワインを飲んでいるようなロゼワイン。  
どんな料理にも合わせやすいです

### Frantz Saumon Vin De Frantz Rose

Gamay / France • Loire 5,800  
フランツソーモン ヴァントフランツ ロゼ (6,380)

淡いストロベリーのようなチャーミングな酸味が楽しめます。  
前菜とロゼ、良い組み合わせです。

## -WHITE-

### Fontana Mesta Verdejo

Verdejo / Spain • Castilla-La Mancha 2,800  
フオンタナ メスタ ヴェルデホ (3,080)

キレッキレのドライな味わい。なりふり構わずグイグイと。  
情熱の国らしい白。

### Tollo Bellaretta Bianco

Chardonnay / Italy • Abruzzo 3,500  
トッロ ベッラレッタ ビアッコ (3,850)

南国系のフルーツのニュアンスがあります。  
ちょうどいいジュースーにセビーチェを合わせると最高です。

### One Harvest Morning

Chenin Blanc / South Africa • Swartland 4,600  
ワンハーベスト モーニング (5,060)

ジャケ買いだけの理由でここにはいません。爽やかな柑橘感とキレのある硬さが絶妙です。

### Annabella Chardonnay

Chardonnay / America • California 5,400  
アナベラ シャルドネ (5,940)

樽の香り、そして厚み、決してとどかないまろやかさ。  
とても上品にまとまっているナパのシャルドネです。

### Ch. Haut Mallet Blanc

Sémillon Sauvignon Blanc / France • Bordeaux 5,800  
シャトー オーマレ ブラン (6,380)

少しの蜜感、樽のニュアンスも仄かに感じられる1本。  
軽い訳でも重い訳でもないのに飲みごたえはちゃんとあります。

### Augalevada Mercenario Blanco

Trajadura etc... / Spain • Galicia 6,800  
アウガレヴァーダ メルセナリオ ブランコ (7,480)

一番出汁を口に含んだ時のような優しい旨味。  
その奥には苦味や酸味もほのかに。

### Christian Binner Riesling Le Champ des Alouettes

Riesling / France • Alsace 7,200  
クリスティアンビネール リースリング (7,920)

クリスティアンビネール リースリング  
ル・シャン・デ・アルエツト

この造り手が大好きなんです。アルザスの THE ナチュラル職人。  
リースリングは甘いだけではないですよ。

### Sebastien Riffault Sancerre Akméniné

Sauvignon Blanc / France • Val de Loire 8,200  
セバスチャンリフオー サンセール アクメニネ (9,020)

本当に美味しいナチュラルはこれなのでは？  
厚み、旨味、複雑味、どれをとっても素晴らしいバランス。

## -ORANGE-

### Cantina Marilina Cuè

Moscato / Italy • Sicilia 4,200  
カンティーナ マリリナ キュエ (4,620)

華やかな香りだけでも味わいはドライで嫌味のないほろ苦さが素晴らしいです。

### Martilde Dedicà

Malvasia / Italy • Lombardia 6,200  
マルティルデ デディカ (6,820)

紅茶のニュアンスを感じるオレンジワイン。  
きれいにまとまっているようでこのエキゾチックさは一体どこから？

## -RED-

### Trapiche Astica Malbec

Malbec / Argentina • Mendoza 2,800  
トラピチェ アスティカ マルベック (3,080)

かるやかにガブガブと。スルスルと飲めるので気兼ねなくやれちゃいます。

### Tollo Bellaretta Rosso

Cabernet Sauvignon / Italy • Abruzzo 3,500  
トッロ ベッラレッタ ロッソ (3,850)

ほんのりのスパイシーさかつベリー感。カジュアルなカベルネです。

### Rocca delle Macie Chianti Classico

Sangiovese / Italy • Toscana 4,800  
ロッカ デッレ デッレ マチエ キャンティクラシコ (5,280)

ピンクリのサンジョベーゼに希望の光を与えてくれたワインです。  
お肉に寄り添います。

### Heliocentric Same River Twice

Grenache / France • Rhône 5,200  
ヘリオセントリック セイム リヴァー トゥワイス (5,720)

スムーズな口当たりと果実感溢れるジュースーさが特徴。  
身体に染み入るやつです。

### Juan Gil Silver Label

Monastrell / Spain • Jumilla 5,800  
フアンヒル シルバーラベル (6,380)

中の上、上の下くらいの重さがちょうどいい。  
丸みがありながらも重厚感もある味わい。モナストレルデビューに是非。

### Gang Vang

Merlot / France • Bordeaux 6,400  
ガンヴァン (7,040)

ナチュラルボルドーらしからぬクラシックな味わいがとても素敵です。

### Aurélien Verdet Le Prieuré

Pinot Noir / France • Bourgogne 7,800  
オレリアンヴェルデール プリュール (8,580)

美味しいピノノワールとはまさにこのことです。  
ずっと飲み続けられる優しさがこのワインにはあります。

### Oddero Barolo

Nebbiolo / Italy • Piemonte 9,800  
オッデーロ バローロ (10,780)

山の食材と合わせたら間違いない。  
飲むキノコのごとく王道イタリアのフルボディをちゃんと表現してくれています。