

温

カジキマグロと夏野菜の レモンスパゲッティ

ハーブでマリネしたカジキマグロと万願寺唐辛子や賀茂なすなどの夏野菜を合わせたレモンスパゲッティ。ドライトマトやオリーブの旨みに、レモンの酸味を効かせ、軽やかな味わいに仕上げました。

6月



光をまとった、夏の彩り。
ひんやりとしたおいしさで、
心ほどけるひとときを。

彩夏

SAIKA

冷

雲丹とイカとハーブの 冷製スパゲッティ

バジルやトマト、アーモンドの特製ソースで和えた冷製スパゲッティ。雲丹とイカを合わせ、コクがありながらもさっぱりとした後味に仕上げました。

7月



冷

ジャージーミルクチーズと トウモロコシの冷製カルボナーラ

生クリームとスペイン産生ハム、京都産ジャージーミルクチーズで仕立てた冷製カルボナーラ。トウモロコシとオクラのコンソメゼリーを重ね、涼やかな旨みが広がる一皿です。

8月



単品 1,580円
ランチセット [11:00-14:00] [サラダ・ドリンク付] 1,780円

マンゴーパッション

酸味のあるパッションフルーツゼリーに
クリーミーで甘みのあるマンゴームースを重ねました。
暑い季節にピッタリな
爽やかな味わいをお楽しみください。



彩夏

SAIKA

光をまとった、夏の彩り。
ひんやりとしたおいしいさで、
心ほどけるひとときを。

水出し オランウータン コーヒー

ビターチョコレートのような
芳ばしい香りと芳醇な口あたりが
特徴のアイスコーヒー。



オランウータンコーヒーを
選ぶことで、スマトラオラン
ウータン・タパヌリオラン
ウータンの保護と環境保全
活動支援に参加できます。



パイナップルカフェトニック

芳醇な口あたりのインドネシアコーヒーに、
パイナップルとミントを合わせました。
コーヒーのコクに果実の甘みと清涼感を重ねた夏らしいドリンクです。

彩夏

SAIKA

光をまとった、夏の彩り。
 ひんやりとしたおいしさで、
 心ほどけるひとときを。



マンゴーと柑橘のかき氷

ふわふわ食感のかき氷にマンゴーの果肉入りソースと柑橘ソースを重ねました。ヨーグルトソースと温州みかんのマーマレードを加えて、夏らしい爽やかな味わいに仕上げました。



1,580円



抹茶かき氷

ふわふわ食感のかき氷にクリームを重ね、香り豊かな宇治抹茶と北海道産あずきを合わせました。仕上げに抹茶塩を加えることで、味わいの変化もお楽しみいただけます。

1,480円



珈琲かき氷

オーガニックアイスブレンドを使用したコーヒーゼリーとコーヒーシロップで仕立てた大人のかき氷。カリッとしたくるみと、甘じょっぱい塩キャラメル練乳がアクセントに。

1,480円

