

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。



賀茂茄子のサンドイッチ 京七味と大葉の香り

京野菜「賀茂なす」に甘くてコクのある味噌田楽を合わせました。
大豆ミートを使った肉味噌が賀茂なすの旨みを引き立て、
京七味と大葉がほのかに香る上品な味わいです。

季節のサンド単品 1,380円
季節のサンドランチ 11:30-14:00 [サラダ・ドリンク付] 1,480円



西京味噌仕立ての 生ハムと温泉卵の 冷製カルボナーラ

スペイン産生ハムと西京味噌のコクを加えた
冷製カルボナーラ。温泉卵を絡めることで、
まろやかで奥行きのある味わいを
お楽しみいただけます。



季節のパスタ単品 1,480円
季節のパスタランチ 11:30-14:00 [サラダ・ドリンク付] 1,580円

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



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。



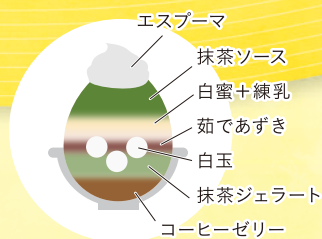
1,580円



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

