SIDE DISH

Side Dish おつまみ

モッツァレラバッカのDASHI醤油漬 500
イタリア産のミルキーなモッツァレラを和風の味付けで

有機トマト豆腐 450
濃厚な豆腐と角切りトマトに自家製セロリのたれで。

自家製ピクルス 550
8種類のスパイスで漬け込んだピクルス

シチリア産フレッシュオリーブ 600
新鮮なオリーブの美味しさを是非一度お試しを！

パテ・ド・カンパーニュ 680
自家製田舎風パテ。このボリュームでリーズナブル
に満足できる１品。

ひよこ豆のフムス（パン付） 680
ひよこ豆とタヒニと呼ばれる練り胡麻と
スパイスをあわせたペースト。

フィッシュ＆チップス（+追加１ピース +480） 820
スケトウダラのフライにポテト。モルトビネガーに
スパイシーなチポトレマヨソース添え。

禁断のポテト 680
フライドポテトに禁断の
サワークリーム＋チリソース＋ケチャップを添えて

フライドポテトのアンチョビバターのせ 780
ビールにもワインにも！芳醇な香りをポテトと一緒に

ヤンソンの誘惑 780
じゃがいもとアンチョビクリームの美味しい組合せ

６種類ソーセージの盛り 980
チョリソー・粗挽・黒こしょう・ハーブ・
カレー・ガーリック味が贅沢に楽しめる

牛すじの赤ワイン煮込み 940
半日煮込んだトロトロの牛すじ煮

Assorted 盛合せ前菜

お肉の前菜盛り合わせ 1,200
ハムやサラミなど、おススメを数種。

おまかせオードブルの盛合せ (half) 980 (full) 1,620
自慢のオードブルを６～７種盛り合わせて。

パサージュアニーヴォさんの
雑穀パン（３Cut） 280
ライス 220

Salad サラダ

	S（1人前）	M（2-3人前）
彩り野菜のグリーンサラダ 彩とりどりの野菜を乗せたサラダ。野菜不足解消に。	640	940
シーザーサラダ with カリカリベーコン 自家製ドレッシングを使った定番のサラダ	780	1,080
有機豆腐とじゃこのサラダ 栄養満点の人気サラダです。	780	1,080
生ハムサラダ グリーンサラダに生ハムをトッピング	740	1,100

Soup スープ

淡路島産玉ネギのオニオングラタンスープ 580
カラメル色まで炒めた玉ねぎの甘さが
あつあつのチーズと良く合います。

野菜たっぷりのミネストローネ 550
くたくたに煮込まれた野菜とひき肉。

かぼちゃととうもろこしのポタージュ 550
素朴な甘みがほっとする味のスープ。

パサージュ ア ニヴォさんの雑穀パン使用

Sandwiche （ミニサラダ・フライドポテト付）

BLTEサンド 1,320
ベーコン・レタス・トマト・目玉焼き

自家製ローストポークのキューバサンド 1,480
オレンジでマリネした自家製のローストポークに
チーズとピクルスをはさんで、オーブンで焼き
上げるスタイル。

チポトレ フィッシュサンド 1,680
スケトウダラをフィッシュフライにして、
フレッシュな野菜とスパイシーな
チポトレマヨソースを挟んで。

Pancake お食事パンケーキ

バターミルクパンケーキプレート
（ホイップバター、メイプルシロップ付）

+サラダ・ベーコン＆フライドエッグ 1,580
ベーコンの塩気と目玉焼きの黄身のまろやかさ。
メイプルシロップをかけて、甘じょっぱい美味しさが完成。

+サラダ・ソーセージ＆フライドエッグ 1,680
ほんのり甘いバターミルクパンケーキにソーセージと目玉焼き。
（おすすめトッピングはチェダーチーズソース +100）

税込表記　Cafe Sacai

FOOD

Rice ご飯もの　大盛〈+200〉　（ミニサラダ付）

オムライス 1,200
定番のオムライス　鶏肉入りのケチャップ
ライスにトロトロの卵

牛肉のオムライス 1,300
牛肉の旨味を引き出す醤油で味付け。
仕上げに香り高い山椒と小ネギをたっぷり。

**八幡平マッシュルームと海老と
チキン、いぶりがっこのドリア** 1,520
岩手県ジオファーム八幡平のマッシュルームを使った
バターライスドリア。アクセントにいぶりがっこをかけて。

塩こんぶじゃこチャーハン 1,150
一度食べたらトリコ。
調味料は塩こんぶのみのさっぱりとしたチャーハン

トロトロ和牛すじのハヤシライス 1,480
半日煮込んだ柔らかい牛すじを使った洋食の定番

Pasta パスタ　大盛〈+280〉

キャベツとアンチョビ 1,150
たっぷりのキャベツとアンチョビ・ベーコン

**オイルサーディンと小ねぎの
ジャポネーゼ・リモーネ** 1,280
レモンがオイルサーディンの美味しさを引き立てます。

自家製ベーコンのカルボナーラ 1,380
コクがあるのにサラッと食べられるカルボナーラ
クリーム好きの方は是非。

本日のパスタ 1,300
季節の野菜を使った日替わりパスタ。
内容はスタッフまでお尋ねください。

自家製 ラザニア
単品 1,350
セット 1,600
（ミニサラダ・パン付）
アンガス牛を使ったミートソースと
自家製ベシャメルソースを合わせて
満足の一品。

Pizza ピザ

生のりとしらす・小ねぎのピザ 1,300
おつまみにもお子様でも食べられる
あっさりしたピザ

ピッツア ビスマルク 1,480
生ハムと半熟卵としめじのトマトソース

セット
〈パンorライス〉と
〈ミニサラダ〉
が付いています。

Meat・Fish 肉・魚　ライス大盛〈+110〉

ポークしょうが焼き セットのみ 1,280
白ワインをつかったタレが
美味しさのポイントです。

煮込みハンバーグ
単品 1,320
セット 1,580
すべて手作りの手捏ねハンバーグ。
じっくり炒めた玉ねぎのコクと甘みが
旨味を出しています。

和牛ハンバーグ
単品 1,940
セット 2,200
和牛ひき肉100%で作った
肉にくしいハンバーグ。

鶏のグリル
単品 1,220
セット 1,480
-国産ケールのジェノベーゼ風-
皮はパリッとジューシーに焼き上げました。
国産の香りよいケールを使ったグリーンソース。
パルメザンチーズ、アーモンド、ニンニクを加えて
ジェノベーゼ風に。ライムはお好みで。

岩手産 岩中豚のコンフィ
単品 1,720
セット 1,980
-ゴルゴンゾーラクリームソース-
飼育方法にこだわったSPF豚肉。
味が深く旨味とコクが凝縮した肉を
低温のオイルでゆっくりと火入れ。
ゴルゴンゾーラチーズを使用したクリームソースで。

有機豆腐とチキンのくずし煮
単品 1,220
セット 1,480
鶏もも肉と濃厚な豆腐をくずしながら
煮込んだ優しい味。

鰆のグリル　-ベトナム風-
単品 1,420
セット 1,680
ベトナム料理「Ca kho To」をアレンジ。
甘辛い博多のお醤油「ニワカそうす」とオイ
スターソースを合わせてコク深く、コリアン
ダーとココナッツの香りをプラス。

創業1752年
タケシゲ醤油

揚げ鶏と茄子の油淋鶏ソース
単品 1,220
セット 1,480
カラっと揚げた鶏肉と茄子に長葱と生姜を
入れた酸味が効いた油淋鶏ソースをかけました。

税込表記　Cafe Sacai