

**LESS
IS
MORE**



**ROKUHARA
HIGASHIYAMA
KYOTO
JAPAN**

SAGAN
KYOTO・ROKUHARA

MENU PAPER VOL.08

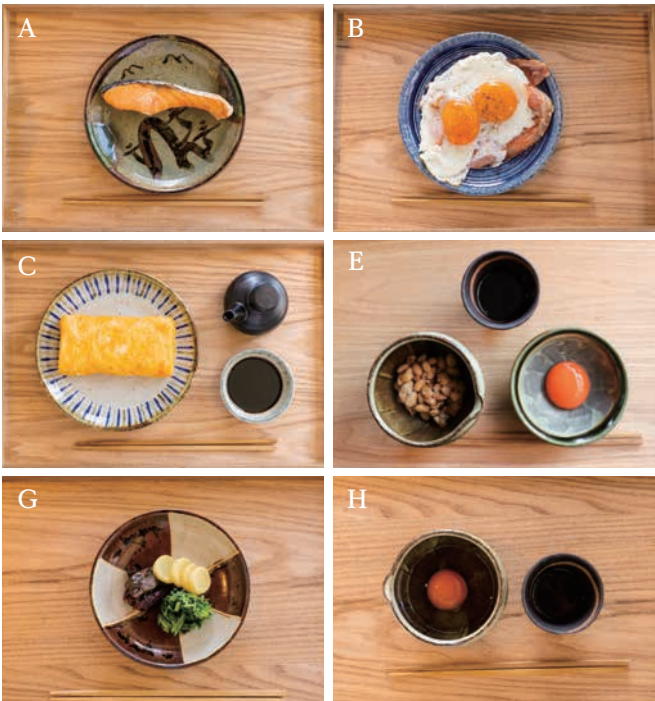
モーニングメニューは8:00~フルタイムでご注文いただけます。
You can order the morning menu full time from 8:00am.

全て、店内調理で提供させていただきます。
All dishes are prepared in-house.



① 和食セット
(白ご飯、味噌汁、小鉢)
WASHOKU set
(Rice, miso soup, small dish)
¥600 (¥660)

白ご飯と、淡路島の畑で獲れた玉ねぎの、山椒風味のお味噌汁と、小鉢のセット。
White rice, Japanese pepper flavored miso soup with Awaji Island's onion, small dish.



選べるサイドフード
Choose side Food

A : 焼きシャケ¥450 (¥495)
Grilled salmon
B : ベーコンエッグ¥500 (¥550)
Bacon egg
C : 玉子巻き¥400 (¥440)
Egg roll
E : 納豆¥400 (¥440)
Natto
G : つけもの¥550 (¥605)
Pickles
H : 生玉子¥220 (¥242)
Raw egg

京都産・濃厚新鮮玉子は、
農家から直送されています。
Fresh eggs from Kyoto is delivered
directly from the farmers.

<和食セットに+¥200 (¥220)で緑茶を追加できます>
<Add green tea to the Japanese set for 200 yen (220 yen).>



② おむすびと京都西利の
つけもののセット
Rice ball and
Kyoto Nishiri Pickles set
¥1,100 (¥1,210)

おむすびは手のひらで握って丸めたご飯です。
西利は京都で親しまれている漬物屋さんです。

Onigiri are rice balls formed by hand.
Nishiri is a famous Pickle shop in Kyoto.

()内は税込金額です。(including tax)





AM 8:00 OPEN

③ 自家製パンとドリンクの朝食セット
Homemade bread breakfast set

セットドリンクは下記からお選び下さい。
Please choose set drink from the following below.



Aセット：トースト + ドリンク
Toast + Drink

¥620(¥682)



Bセット：トースト & 玉子 + ドリンク
Toast & egg + Drink

玉子1個:¥740(¥814) / 玉子2個:¥860(¥946)
1 egg : ¥740(¥814) / 2 eggs : ¥860(¥946)



Cセット：トースト&ベーコンエッグ+ドリンク
Toast & bacon egg + Drink

玉子1個:¥1,000(¥1,100) / 玉子2個:¥1,100(¥1,210)
1 egg : ¥1,000(¥1,100) / 2 eggs : ¥1,100(¥1,210)

選べる玉子の焼き方
You can choose how you want your eggs done

※通常はサニーサイドアップでご提供しています。※By standard, they are done sunny side up.



Turn over

Sunny side up

Scramble

<+¥50(¥55)でバター、もしくは自家製アップルシナモンジャムを追加できます>
<Add butter, or homemade apple cinnamon jam for 50 yen(55 yen).>



④ バタートースト
Toast with Butter
¥200(¥220)



⑤ チーズトースト
Cheese toast
¥450(¥495)



⑥ ジャムトースト
Jam toast
¥350(¥385)



⑦ 小倉トースト
Sweet red bean paste toast
¥400(¥440)



⑧ マフィンセット
Muffin set

¥637(¥700)

[選べるマフィン Choose muffins]

くるみ / チョコチップバナナ / ほうじ茶レーズン /
抹茶とホワイトチョコ / 塩こんぶ

Walnut / Chocolate chip banana / Hojicha raisins /
Matcha and white chocolate / Salt Kombu(Kelp)

セットドリンク Set drink

ホットコーヒー Hot coffee	ホットティー Hot black tea	ホットミルク Hot milk	りんごジュース Apple juice	オレンジジュース Orange juice
アイスコーヒー Iced coffee	アイスティー Iced black tea	アイスミルク Iced milk		

()内は税込金額です。(including tax)



LUNCH

ランチは11:00～フルタイムでご注文いただけます。
You can order the lunch full time from 11:00am.



① おばんざい
Obanzai -Kyoto Side Dishes-
¥1,200(¥1,320)

※8月1日から8月19日までは提供しておりません。
※ We do not offer this from August 1 to August 19.

京都の日常のお惣菜。旬のお野菜の煮物6品と、焼き鮭、お味噌汁、
玄米ご飯のプレート
A set of 6 kinds of simmered seasonal-vegetables, grilled salmon,
miso soup and brown rice.



② カレー
Curry
¥1,100(¥1,210)

ベジタブルカレー、季節の野菜添え。7種類のスパイスと生姜入り。
Vegetable curry, served with seasonal vegetables. It uses a blend of
seven spices and ginger.



③ ハンバーグ
Hamburger
¥1,700(¥1,870)

ハンバーグは国産牛肉と国産豚肉のミンチ肉と淡路島産の玉ねぎで。
トマトベースの和風ソース。ご飯とお味噌汁、小鉢のセット。
Our hamburger is made of domestic beef and domestic pork mixed
ground and onion of Awaji Island. With Japanese style sauce based on
tomato. A set of rice, miso soup and small dish.



④ パスタ
Pasta
¥1,450(¥1,595)

抹茶を練り込んだ国産小麦の手打麺のカルボナーラ。自家製パン付き。
Carbonara pasta with handmade noodles made from domestic wheat
kneaded with matcha. Homemade bread included.



⑤ 自家製パンのハンバーグサンド
Domestic Japanese beef and pork
patties in a sandwich.
¥1,400(¥1,540)



⑥ 自家製パンと京都産トマトのBLTサンド
BLT sandwich made of homemade
bread with Kyoto tomato.
¥1,200(¥1,320)



⑦ 自家製パンとマヨネーズのたまごサンド
Sandwiches with mayonnaise and
eggs with homemade bread.
¥750(¥825)

()内は税込金額です。(including tax)



OCTOPUS



① タコのサラダ

Octopus salad

¥2,100(¥2,310)

季節のお野菜と瀬戸内海産タコのサラダ
ドレッシング：醤油ベースの和風ドレッシング

Seasonal vegetables and octopus salad in Setouchi.

Dressing : Japanese style dressing based on soy sauce



TOFU TOMATO



② 豆腐とトマトのサラダ

Tofu & Tomato salad

¥1,800(¥1,980)

季節のお野菜と京豆腐と京都産トマトのサラダ
ドレッシング：醤油ベースの和風ドレッシング

Seasonal vegetables and Kyoto tofu and Kyoto tomato salad.

Dressing: Japanese style dressing based on soy sauce



CAESAR



③ シーザーサラダ

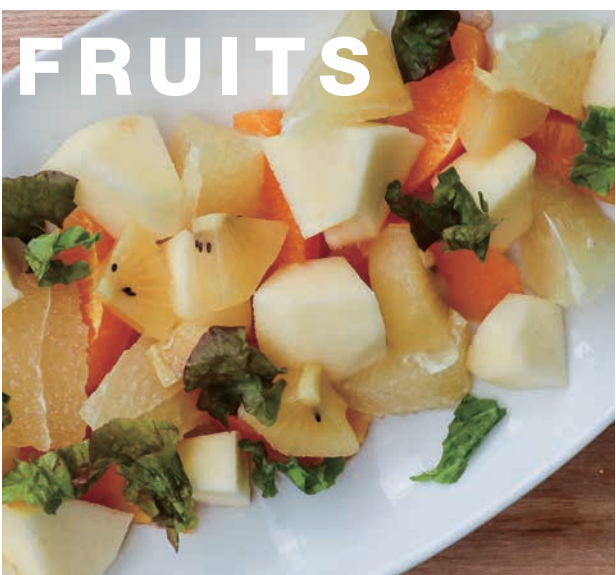
Caesar salad

¥2,100(¥2,310)

季節のお野菜とベーコンのサラダ
ドレッシング：サガンオリジナル和風ピネガードレッシング

Seasonal vegetables and bacon salad.

Dressing: Sagan original Japanese style vinegar dressing



FRUITS



④ フルーツサラダ

Fruits salad

¥1,500(¥1,650)

フレッシュなオレンジ、グレープフルーツ、りんご、キウイ
Fresh oranges, grapefruit, apples, kiwis.

サラダは、フルーツサラダのみ、
モーニング(8:00~11:00)の時間帯も
ご注文いただけます。

For "Fruits salad" only,
you can order during the morning
(8: 00-11: 00) time zone.

()内は税込金額です。(including tax)



① マフィン
Muffin

¥300(¥330)

くるみ / チョコチップバナナ / ほうじ茶レーズン / 抹茶とホワイトチョコ / 塩こんぶ
Walnut / Chocolate chip banana / Hojicha raisins /
Matcha and white chocolate / Salt Kombu(Kelp)



マフィンセット
Muffin set ¥637(¥700)

お好きなマフィン1つとドリンク。
Drink with a favorite muffin.

セットドリンク Set drink

ホットコーヒー Hot coffee	ホッティー Hot black tea	ホットミルク Hot milk	りんごジュース Apple juice
アイスコーヒー Iced coffee	アイスティー Iced black tea	アイスマルク Iced milk	オレンジジュース Orange juice



くるみ
Walnut



チョコチップバナナ
Chocolate chip banana



ほうじ茶レーズン
Hojicha raisins



抹茶とホワイトチョコ
Matcha and white
chocolate



塩こんぶ
Salt Kombu(Kelp)



SOFT
CREAM

NEW
MENU

② ソフトクリーム
Soft cream

¥550(¥605)

北海道プレミアムバニラ
Hokkaido Premium Vanilla
プレミアムチョコレート
Premium Chocolate
プレミアム宇治抹茶
Premium Uji Matcha
あまおう苺 (季節限定商品)
Strawberry Amaou
マスクメロン (季節限定商品)
Muskmelon
生キャラメル
Creamy caramel

()内は税込金額です。(including tax)



③ いちごのパフェ
Strawberry parfait ¥1,200(¥1,320)



④ 抹茶パフェ
Matcha parfait ¥1,200(¥1,320)



⑤ オリジナルブレンドのコーヒーゼリー
Coffee jelly of original blend ¥530(¥583)

ドリンクセット
Drink set ¥830(¥913)

⑥ 丹波黒豆のほうじ茶ティラミス
Tamba black bean's hojicha tiramisu ¥750(¥825)

ドリンクセット
Drink set ¥1,050(¥1,155)

セットドリンクは下記からお選び下さい。
Please choose set drink from the following below.

セットドリンク Set drink (hot/ice)		
コーヒー Coffee	紅茶 Black tea	牛乳 Milk
りんごジュース Apple juice	オレンジジュース Orange juice	緑茶 Green tea

()内は税込金額です。(including tax)



DRINK

JAPANESE TEA

日本茶

グリーンティー Green tea	¥400(¥440)	抹茶 Matcha	¥700(¥770)
ほうじ茶 Hojicha	¥650(¥715)	玄米茶 Brown rice tea	¥650(¥715)

LATTE

ラテ

ラテ Latte	¥550(¥605)	キャラメルラテ Caramel latte	¥680(¥748)
カフェモカ Cafe mocha	¥660(¥726)	ホットチョコレート Hot chocolate	¥610(¥671)
抹茶ラテ Matcha latte	¥610(¥671)	ほうじ茶ラテ Hojicha latte	¥610(¥671)



日本茶とあんぱんセット
Japanese tea and anpan set
(anpan is bread with sweet red bean paste filling)
¥900(¥990)

セットドリンクは下記からお選び下さい。
Please choose set drink from the following below.

セットドリンク Set drink(hot/ice)

抹茶 Matcha	ほうじ茶 Hojicha	玄米茶 Brown rice tea
--------------	-----------------	-----------------------

()内は税込金額です。(including tax)

コーヒー
Coffee
¥455(¥500) (hot/ice)

ホットコーヒーの豆はブラジル、コロンビア、エチオピア。アイスコーヒーはブラジル、ホンジュラス、インドネシアの豆をブレンド。いずれもキレのある苦味とコク味の香ばしさにこだわるSAGANのオリジナルブレンドです。

Hot coffee beans are Brazil, Colombia, Ethiopia. Ice coffee blends Brazil, Honduras and Indonesian beans. Both are original blends of SAGAN sticking to the bitter taste and rich flavor of rich taste.

<コーヒー豆の販売もしております。 100g ¥660(¥726)>
<We also sell coffee beans. 100 g ¥ 660(¥726)>
<+60円(¥66)でフレッシュミルクをお付けいたします>
<Add fresh milk for 60 yen(66 yen).>

紅茶
Black tea
¥580(¥638) (hot/ice)

FRESH SQUEEZE JUICE

生搾りドリンク



オレンジ
Orange ¥1,000(¥1,100)

グレープフルーツ
Grapefruit ¥1,000(¥1,100)

FRESH SMOOTHIE

フレッシュスムージー



オレンジ
Orange ¥830(¥913)

グレープフルーツ
Grapefruit ¥830(¥913)

ゴールドキウイ
Gold kiwi ¥830(¥913)

バナナ
Banana ¥720(¥792)

ICE SMOOTHIE

アイススムージー



マンゴー
Mango ¥730(¥803)

京都産小松菜のスムージー
Smoothie of Komatsuna from Kyoto
¥770(¥847)

豆乳・バナナ・京都産小松菜
Soy milk, banana, Komatsuna from Kyoto

丹波黒豆きな粉のスムージー
Tamba black bean soy powder smoothie
¥830(¥913)

豆乳・丹波黒豆きな粉・バナナ
Soy milk・Tamba black bean soy powder・banana

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ジンジャーエール
Ginger ale ¥600(¥660)

オレンジジュース
Orange juice ¥450(¥495)

りんごジュース
Apple juice ¥450(¥495)

牛乳
Milk ¥450(¥495)

豆乳
Soy milk ¥450(¥495)

ペリエ(炭酸入りミネラルウォーター)
Perrier (carbonated mineral water)
¥500(¥550)

()内は税込金額です。(including tax)



BEER	
ビール	
京都麦酒(地ビール) Kyoto beer(Craft beer)	ハートランド Heartland
¥1,300(¥1,430)	¥700(¥770)
一番搾り Kirin beer	ギネス(黒ビール) Guinness(Black beer)
¥900(¥990)	¥900(¥990)
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	
¥550(¥605)	



PLUM WINE	
梅酒	
京梅酒 Kyoto plum wine	¥700(¥770)
にがり柚子梅酒 Nigori yuzu wine	¥850(¥935)

飲み方をお選び下さい Please choose a way to drink	
ロック / 水割り / ソーダ割り[+¥50(¥55)] Rock / water / soda(+¥50(¥55))	

WINE	
ワイン	
ITALIAN WINE	
	カステッリ ロマーニ ビアンコ Castelli Romani Bianco 白・White ¥4,200(¥4,620)
●<Italy / Lazio State> ●Varieties : Trebbiano, Malvasia The first impression of transparent yellow color and sweet tropical aroma, this makes you imagine sweet wine. It is clean, crisp, fresh and easy drinking.	
	ルディニー シタレー Stare Rudini 赤・Red ¥4,200(¥4,620)
●<Italy / Sicily> ●Varieties : Cabernet Sauvignon, merlot, Syrah, nero d 'avola It features a soft, comfortable astringent taste and sourness. The taste is rich in fruit sense, firmly felt minerals, medium bodied red wine.	

グラスワイン Glass of Wine (赤Red・白White)	¥840(¥924)
------------------------------------	------------

SPARKLING WINE	
	マルテッレティ ブランド ブラン Martelletti Blanc de Blanc ¥4,200(¥4,620)
●<イタリア・ピエモンテ州> ●品種：シャルドネ 他 コクのある味わいで果実味と酸味のバランスが良くとれています。後味もキリッとした感じで、甘すぎずスッキリといいただけます。食前酒や前菜、フルーツなどとも合わせることができます。	
●<Italy / Piemonte Provence> ●Varieties : Chardonnay, other Rich taste with well-balanced fruits and acidity.Fruity, but not too sweet, and has the crispy aftertaste.It is perfect for aperitif, also with antipasto and fruits for desserts.	



SAKE	
日本酒	
玉乃光 純米大吟醸(冷) 京都・端麗辛口 Tamano hikari(ice) Kyoto・Dry	¥800(¥880)
天狗舞 山麿仕込純米酒(冷) 石川・辛口 Tengu no mai(ice) Ishikawa・Dry	¥1,250(¥1,375)
立山 特別本醸造(温) 富山・中辛口 Tateyama(warm) Toyama・Medium Dry	¥900(¥990)
黒松 総菱(温) 兵庫・辛口 Kuromatsu(warm) Hyogo・Dry	¥1,350(¥1,485)



COCKTAIL	
カクテル	
カシスオレンジ Cassis Orange	ジンバック Gin buck
ジントニック Gin tonic	ピーチツリーフィズ Peach tree fizz
	¥700(¥770)



WHISKEY	
ウイスキー	
サントリー Suntory	¥750(¥825)
飲み方をお選び下さい Please choose a way to drink	
ロック / 水割り / ソーダ割り[+¥50(¥55)] Rock / water / soda(+¥50(¥55))	

()内は税込金額です。(including tax)



BREAD

【米こうじと豆乳のパン】

"KOUJI and SOY MILK BREAD"

SAGANのパンは、SAGANにしか作れない世界に一つのパン。
SAGAN's bread is only one bread in the world.

「菱六」の社長さんが熱を加えないように、自ら手で石臼を引いてパウダー状にした米麹と、豆腐を作れる有機豆乳、それと国産小麦で練りこみ仕上げました。
In order not to add heat to the president of "Hishiroku", We used rice malt that we ground into a powder by his hand with a stone mill, organic soy milk that can be used to make tofu, and kneaded it with domestically produced wheat to finish.

麹(こうじ)の力
The power of kouji

麴に含まれる酵素は100種類以上。その筆頭に三大栄養素を分解し、消化吸収を促す消化酵素「アミラーゼ」「プロテアーゼ」「リパーゼ」その働きと共に料理の美味しさをアップさせます。
More than 100 types of enzymes are included in Kouji. Digestive enzymes "Amylase" "Protease" "Lipase" that break down the three major nutrients to digestion and absorption at the top of it will increase the taste of the dish along with its work.

酵素のメリットは「元気」を支えること
Merit of kouji

麴に含まれる酵素は100種類以上。その筆頭に三大栄養素を分解し、消化吸収を促す消化酵素「アミラーゼ」「プロテアーゼ」「リパーゼ」その働きと共に料理の美味しさをアップさせます。酵素は消化吸収のサポートをし、代謝をアップさせる。生成されるビタミンB群やミネラルが疲労回復を促し腸内環境を改善することで、便秘解消や美肌効果に。
※ 酵素は70℃以上で活性を失うが食材のタンパク質を旨味の素アミノ酸に変化させる作用や消化を良くするといった働きは変わりません。
Enzymes support digestion and help speed up metabolism. The Vitamin B and minerals help with recovery and even with constipation and skin condition, by improving the gut bacteria.
※ Enzymes stop working when heated over 70 degrees Celsius, but they will still turn the amino acids of protein in the food into flavorful components and help with digestion.

豆乳食パン 1.5斤
Soy mik bread 1.5loaves ￥500 (￥540)

株式会社 菱六
HISHIROKU co. ltd,

300年以上の間、麴座発祥の地京都で「麴菌」を培養。「種麴」あるいは「もやし」として、全国のメーカーに販売している種麴屋(もやし屋)です。「菱六」が正式に米麴をパウダーにしたものをカフェに卸すのはSAGANが初となります。

For over 300 years, cultivate "aspergillus" in Kyoto, the origin of production of malt. HISHIROKU sells seed malt to manufacturers nationwide. Sagan will be the first to wholly "Hishiroku" to wholesale to the cafe.



サガンの和陶器

S A B O T E N

Kyoto
Rokuhara

発芽 “SPROUT”

大地からの小さな芽生えをモチーフとした紋様です。
多くの物事の誕生と成長を表現しています。

It is a pattern with a motif of a small sprout from the earth.
Also the birth and growth of many things are expressed.

SAGANオリジナルブランド"SABOTEN"第一弾、始動。

SAGAN original brand "SABOTEN" started.

MINI

¥1,000(¥1,100)



伊砂文様の器

ISA pattern warehouse

SHORT

¥1,200(¥1,320)



【芽生え】
SHORT

¥2,400(¥2,640)

TALL

¥1,200(¥1,320)



【芽生え】
TALL

¥2,400(¥2,640)

DISH

¥3,000(¥3,300)



WHITE

BROWN

ご注文は二次元コードからも受け付けています。
We also accept orders using two-dimensional codes.

器購入サイト
EC site



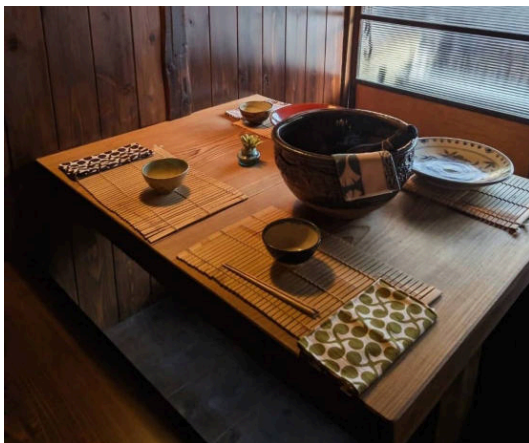
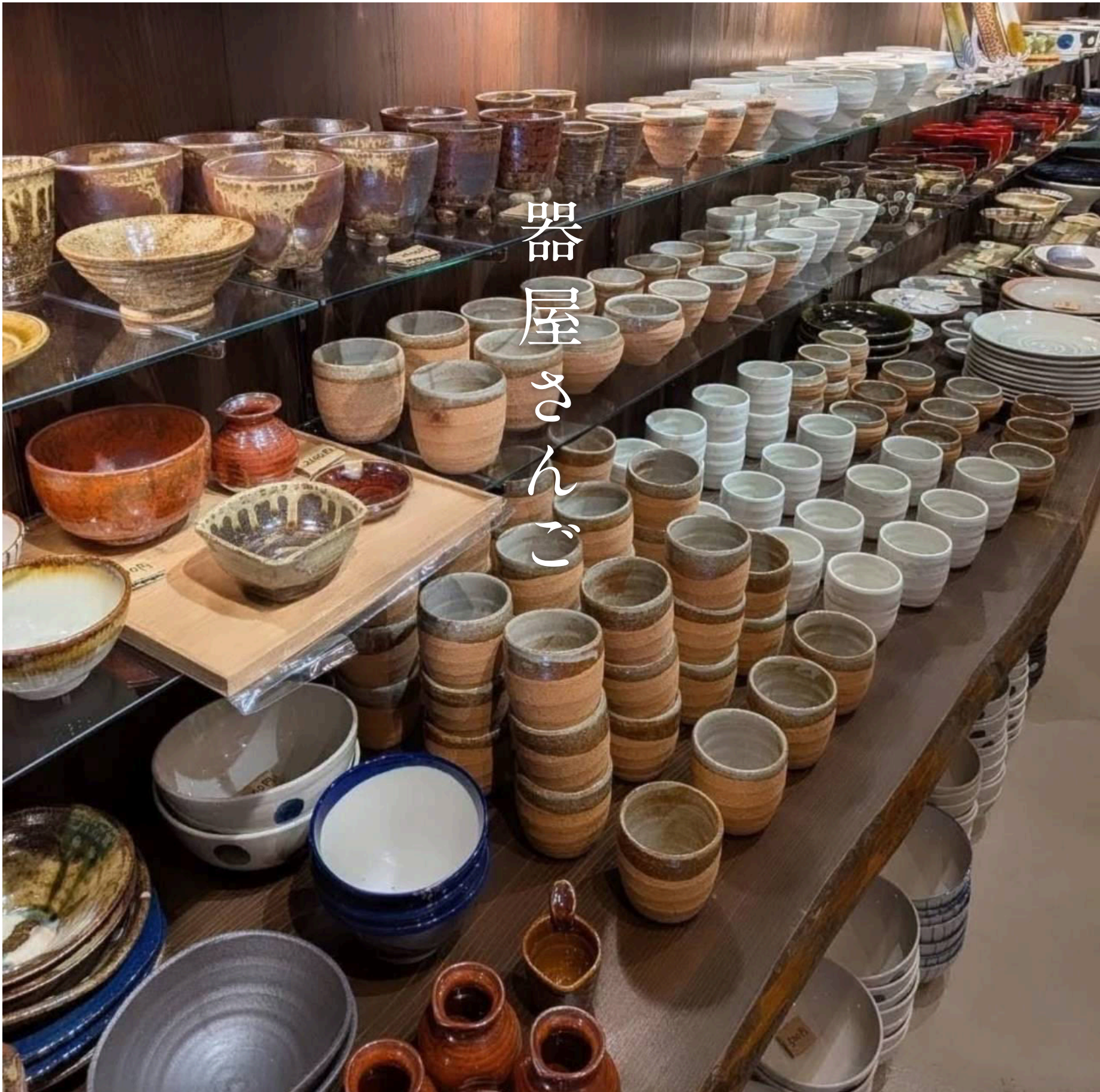
カタログ
catalog



商品の全国/海外発送を承ります。裏面に記載の住所、電話またはメールにてお問い合わせください。
We send our products everywhere in the world. For inquiries, refer to email address or phone number.

TEL. 075-561-0041
MAIL. sagan@office.eonet.ne.jp

()内は税込金額です。(including tax)



- SAGANが開発したオリジナルブランドSABOTENシリーズを中心に品揃えています。
Our selection focuses on the SABOTEN series, an original brand developed by SAGAN.
- 海外・国内とも発送を承ります。
We accept orders for both domestic and international shipping.

器屋さんご
〒605-0813
京都府京都市東山区轆轤町121-1
121-1, Rokuro-cho, Higashiyama-ku, Kyoto Japan
TEL. 075-205-5070
✉ sango@office.eonet.ne.jp

営業時間 business hours
10:00~18:00
(12:00~13:00 close)
不定休 Irregular holidays



金 継 ぎ

金継ぎとは、割れたり欠けたりした陶磁器を漆で接着し、継ぎ目に金粉を施して修復する日本伝統の技法です。傷を隠すのではなく美として活かすという考え方が特徴で、日本の美意識「侘び寂び」とも深く結びついています。

Kintsugi is a traditional Japanese technique of repairing broken pottery with lacquer and gold powder. Rather than hiding damage, it **celebrates the cracks as part of the object's story** — embodying the Japanese aesthetic of *wabi-sabi*, the beauty found in imperfection.

器屋さんご2Fにて開催。海外の方の受け付けも歓迎します。

Held on the 2nd floor of Utsuwaya Sango. We warmly welcome international guests.

金継ぎ体験(教室)
Kintsugi Workshop

¥5,000～(割器持参の場合 With your own broken pottery)

¥6,500～(割器付の場合 With provided broken pottery)

※金継ぎした器はお持ち帰りできます。 Take home your repaired pottery after the workshop.

受講時間(約2時間)

Duration: Approx. 2 hours

13:00～18:00 ※要予約 Reservation required

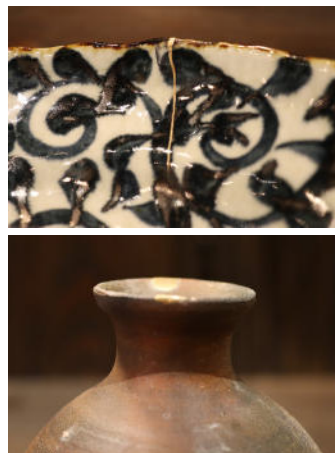
※上記の時間内に受講できるよう予約してください。予約は直接電話かメールでお願いいたします。

※同じ時間帯で4名まで可能です。

Please reserve a session within the hours listed above. Please make reservations by phone or email.

Up to 4 people per time slot.

TEL. 075-205-5070 ✉ sango@office.eonet.ne.jp



SAGANの建築、始動。

SAGANが運営する建築設計事務所しろくまハウジングを中心に
建築のプロデュースを始めました。

現在2026年8月現在お鮎屋さんの新築工事が進行中です。

その新築工事で、

SAGAN経営でのノウハウを生かした厨房計画・オペレーション計画や

コンセプトイメージを最大限に表現する素材や器の提案、そして

一番重要なコストを意識した設計デザインさらに、

ホームページと予約サイトの作成まで

一般的な建築工事の概念を留まらず、

お店のイニシャルコストをワンストップで担当することにより

最終的に大幅に投資コストを削減しています。

住宅の新築やリホーム

マンションの改装

町家再生

など挑戦中です。

現在、お店や住宅で思ったように計画が進まないという悩みをお持ちの方は

お気軽にご相談ください。

施工実績や進行中の工事状況

このQRコードから



BAKERY & DAILY DISH
CAFE

〒605-0813
京都市東山区松原通大和大路東入
2丁目 轡轡町93
TEL. 075-561-0041
MAIL. sagan@office.eonet.ne.jp

93, Rokuro-cho, 2chome,
Higashiyama-ku, Kyoto Japan
605-0813
TEL. 075-561-0041
MAIL. sagan@office.eonet.ne.jp

営業時間 8:00-21:00

モーニング 8:00-11:00

ランチ 11:00～

L.O 20:00

Business hours 8:00-21:00

Morning 8:00-11:00

Lunch 11:00～

L.O 20:00



SSID : SAGAN-rokuhara
Pass : sagan0041



LIKA INOUE (CAFE SAGAN OWNER / S inc.)

毎日を自由に自分らしく一生懸命生きてます。
Everyday freely as I am. Live with full of strength.