



SIDE by SIDE

KAZE WATCHING PROJECT

Salada

わたしの世界一のサラダ

Yamaguchi Grilled Chicken and Kajiya Farm Herb Salad

3,300

お一人様用サイズ 2,600
Small size

季節のスープ 600
Seasonal Soup

カンパーニュ 400
Campagne

広島県三原市の「梶谷農園」のハーブは、一つひとつが個性的で力強い味わい。
長州鶏のグリルは呉市蒲刈産の藻塩のみというシンプルな味付けです。
※ご提供する野菜は季節によって変わります。

Enjoy the unique and powerful taste of each herb sourced from Kajiya Farm in Mihara City, in Hiroshima Prefecture.
We keep the grilled chicken simple, only seasoning it with seaweed salt from Kure City Kamagari.



バゲットまるごと！ 島根県石見ポークと「梶谷農園」ハーブのサンドイッチ Iwami Pork and Sandwich	
レギュラーサイズ 2,200 Regular Size	ハーフサイズ 1,100 Small Size
季節のスープ 600 Seasonal Soup	

スパイス、ハーブなどに漬け込んだローストポークと梶谷農園ハーブをサンドした、ボリュームあふれるサンドイッチ。
「パンクロッシュ」のバゲット（約 40cm）を使用しています。

Served in a baguette from PAIN Closhe. A hearty sandwich made from marinated roast pork from Shimane Prefecture and herbs from Kajiya Farm.



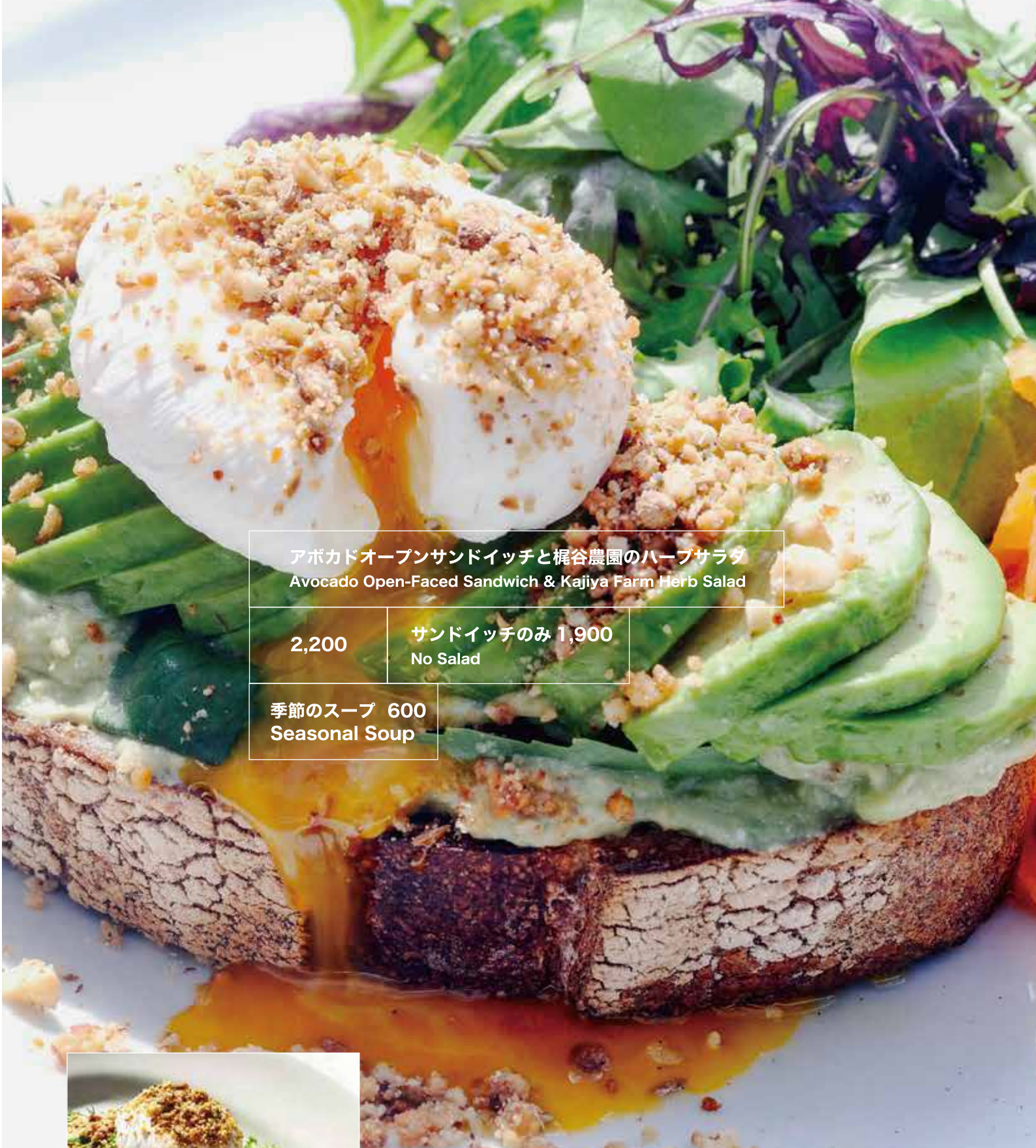
自家製ハムとリコッタチーズのサンドイッチ Homemade	
レギュラーサイズ 1,900 Regular size	スモールサイズ 1,100 Small size
季節のスープ 600 Seasonal Soup	

薄い表皮としっかりとした生地のもっちり感のある自家製のパンに、自家製ハム、リコッタチーズ、ニンジンラペを挟んでスパイスを効かせています。

ハード系のパンが苦手な方でも食べやすい、リピーターも多いサンドイッチです。

Our homemade sandwich bread has a thin crust and a soft, pleasantly chewy texture.
Filled with homemade ham, ricotta cheese, and carrot râpée, and finished with a touch of spices.
A popular sandwich that' s easy to enjoy even for those who don't usually prefer crusty artisan bread.



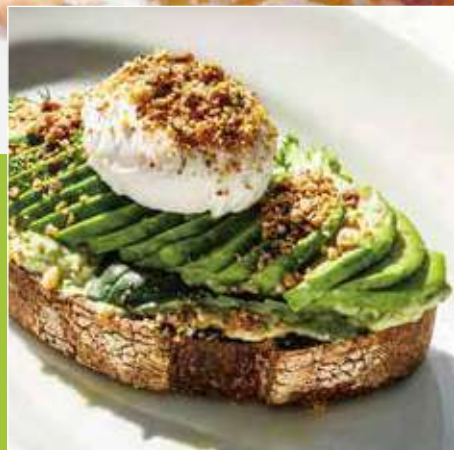


アボカドオープンサンドイッチと梶谷農園のハーブサラダ
Avocado Open-Faced Sandwich & Kajiya Farm Herb Salad

2,200

サンドイッチのみ 1,900
No Salad

季節のスープ 600
Seasonal Soup



完熟アボカドを丸ごと 1 個使った贅沢なオープンサンド。
リコッタチーズとオリーブオイルで仕上げたなめらかなアボカドペーストに、
とろけるポーチドエッグをのせ、香ばしいデュカをたっぷり。
クリーミーさと食感、香りが重なる満足の一皿です。

A luxurious open-faced sandwich made with one whole ripe avocado.
A smooth avocado spread blended with ricotta cheese and olive oil is
topped with a perfectly poached egg and finished with a generous sprinkle
of aromatic dukkah. A satisfying dish where creaminess, texture, and aroma
come together in perfect balance.



ブレイクファスト カレー
Breakfast Curry

2,000



カラメル色に炒めたオニオン、トマト、数種類のスパイスが入った自家製ルーと、
甘味とほどよい粘りが特長の広島産「こしひかり」とのハーモニーは、世界を旅する
トラベラーの朝食としてもご満足いただけるカレーライスです。

Homemade roux containing caramelized onion, tomatoes, and various spices
and “Hiroshima Koshihikari rice”, which is characterized by its
moderate sweetness and chewiness This curry rice is a satisfying breakfast
perfect for people traveling around the world.

KAZE オリジナルのコーヒー豆はここから。

1

ARCHIVE COFFEE ROASTERS

広島中区本川町

ロースター 山本圭太さん



KAZE オリジナルのコーヒー豆はここから。

2

BREATH HIROSHIMA

広島南区段原

ロースター 佐藤大地さん



DRIP COFFEE

ドリップコーヒー

果実を連想する甘い味わいの余韻をおたのしみください。豆の特性をしっかり表現（クリーンカップ）した、毎日でも飲みたくなるコーヒーです。

Hot

600

Iced

650

12/1~2/28



DRIP COFFEE

ドリップコーヒー

イメージしたのは比治山公園に吹く風と空気。時期に合わせて優れたロットを選び、中米とアフリカから1種ずつ。果実味と甘さが共存した1杯です。

Hot

600

Iced

650

12/1~2/28



This is a cup of coffee inspired by the wind and air which blows through Hijiya Park. We select the very best lots according to the season with one variety each from Central America and Africa. It combines a fruit taste and sweetness.

COLD BREW

コールドブリュー 650

3/1~11/30

4℃の冷水に挽いたコーヒー豆を浸し、じっくり10時間以上かけて抽出するクリアでまろやかな水出しコーヒーです。

This is a clear and mellow cold-brewed coffee. We make it by immersing the ground coffee beans in 4℃ cold water and then extracting the coffee slowly over more than 10 hours.

MILK BREW

ミルクブリュー 700

ミルクブリューのアイスは4℃に冷やした牛乳に、挽いたコーヒー豆を10時間以上浸して抽出する、コーヒーの香りと濃厚なミルクが特長のミルク出しコーヒーです。
ホットは牛乳の美味しさを引き出すために、ミルクスチーマーにより最適な70℃に温めてご提供します。

This is milk-brewed coffee characterized by the aroma of the coffee and the richness of the milk. We make it by immersing the ground coffee beans in milk chilled to 4℃. We use a milk steamer to heat the milk to the optimal temperature of 70℃ when serving coffee hot. This brings out the tastiness of the milk.





Banana Bread

バナナブレッド Banana Bread	アイスクリームセット 1,180 With Ice Cream
650	

バナナ本来の豊かな風味となめらかでしっとりした食感が特徴の自家製焼き菓子。温めることで香ばしさが一層引き立ちます。



Carrot Cake

キャロットケーキ Carrot Cake	750
-------------------------	-----

豊かなスパイス香る生地、人参の優しい甘みとくるみ・レーズンの食感をプラス。爽やかな酸味を持つ濃厚なクリームチーズフロスティングが、全体の味を引き締めます。



Basque Cheesecake

バスクチーズケーキ Basque Cheesecake	900
--------------------------------	-----

きび糖、クリームチーズ、生クリーム、卵を混ぜて焼き上げたら出来上がり。このバスクチーズケーキは、余計なものは足さない、引き算の美味しさをどうぞ。

Mix cane sugar, cream cheese, fresh cream, and eggs and bake.
Enjoy the simple taste without adding anything extra.



Cinnamon Roll

シナモンロール Cinnamon Roll	550
--------------------------	-----

パネテリエのオリジナルのシナモンシュガー、フレッシュバターを使用しています。

山のパネテリエ L' épicerie Paneterie

クロワッサン
Croissant

550

発酵バターと天然酵母の使用、独創的なコロンとしたかわいいカタチ。誰かと一緒に食べたいような魅力にあふれたクロワッサンです。



Red Bean Paste and Butter Baguette

あんバターバゲット Red Bean Paste and Butter Baguette	650
---	-----

丹波小豆、きび砂糖、藻塩で炊いた自家製あんこをサンドしています。

パンクロッシュ PAIN Cloche

フィグ & クリームチーズのバゲット
Fig & Cream Cheese Baguette

650

ドライいちじくのやさしい甘みと、なめらかなクリームチーズを香ばしいバゲットにサンド。仕上げにほんのり香るはちみつを添えました。

Seasonal Menu

春キャベツと新じゃがいものクリーミースープ

Spring Cabbage & New Potato Creamy Soup,
with Campagne from “Boulangerie Chez GEORGES”

1,700

優しいまろやかな春色のキャベツのスープに新じゃがをトッピング。
塩麹で甘みを引き出した優しい春の味わいをお楽しみください。
「Boulangerie Chez GEORGES」さんのカンパーニュを添えています。

A gentle, mellow spring-colored cabbage soup topped with new potatoes. Seasoned with shio-koji to bring out natural sweetness, this soup offers a soft and comforting taste of spring.

「てるや」の無加糖 果汁 100%みかんみかんジュース Teruya's Mandarin Orange Juice

1,000

瀬戸内 2 島、愛媛 1 市で育った 3 種が不定期に入荷。
その日入荷したみかんの絞りたてをご提供します。
偶然の出会いをお楽しみください。

Available from mid-November to mid-December. We source three different varieties of mandarin orange from two islands and one city. Please enjoy this seasonal freshly squeezed juice.

いちごのティラミス Strawberry Tiramisu

1,600

スポンジ生地なし、グルテンフリー。
旬の苺とマスカルポーネクリームだけの贅沢をどうぞ。

No sponge cake and totally gluten-free.
Just fresh seasonal strawberries and
creamy mascarpone—simple and delicious!

レモネード
Lemonade
700

レモンソーダ
Lemon Soda
750

樹上で完熟した華やかな香りをもつレモンだけを使用。
レモンのふくよかな酸味が特徴のコーディアルを使っています。
お好きな飲み方でお召し上がりください。

ジンジャーネード
Gingernade
800

ジンジャーエール
Ginger Ale
800

しっかりした辛味が効いた生姜をきび糖にじっくりと
漬け込んだコーディアルでつくりました。炭酸水で
割ったジンジャーエール、お水で割ったジンジャー
ネード。お好きな飲み方どうぞ。

梶谷農園のハーブティー
Kajiya' Farm' s Herbal Tea
1,000

梶谷農園では常時 4 数種以上のフレッシュハーブだけ
を使っています。季節や生育状況などにより異なるハーブの
組み合わせをお楽しみいただけます。※フレッシュハーブ
の入荷がない時はドライハーブとなります。

和紅茶 べにふうき
Benifuki Japanese Black Tea
800

高い香気と紅茶らしいしっかりと
したタンニン質をもちや酸味が
香気とのバランスの良い国産紅茶です。

朝露スパークリングワイン
Sparkling Wine
1,300

気持ちの良い軽い発泡のフレッシュネスな
スパークリングワインや、伝統的な手法で
作られた気泡のしっかりしたワインなど、
様々な種類をご用意しました。

木漏れ日の白ワイン
White Wine
990

濁りたっぷりの旨みのワインはサンドイッチや
鶏のサラダとのペアリング、もぎたてのフルーツを
そのまま詰めたような美味しさのワインは
スイーツと一緒に。

太陽のほとり赤ワイン
Red Wine
990

果実をギュッと詰め込んだ旨みのある赤、
フルーティーで軽やかな赤、
明るい時間に合わせた重たくなりすぎない
赤ワインをお楽しみください。



Mineral Water

富士ミネラルウォーター
FUJI Mineral Water
600

富士ミプレミアムスパークリングウォーター
FUJI Premium Sparkling Mineral Water
600

抹茶ミルク ホット / アイス
Matcha Milk Hot or Iced

900

京都宇治産の上質な抹茶を贅沢に使用した抹茶ミルク。香り高くほろ苦い抹茶に、まるやかなミルクを合わせ、やさしい甘さに仕上げました。抹茶本来の豊かな風味を楽しめる一杯です。

Made with premium matcha from Uji, Kyoto, this matcha milk combines the rich aroma and gentle bitterness of authentic matcha with smooth, creamy milk. A perfectly balanced drink with a soft sweetness and the deep flavor of traditional Japanese matcha.

グラスオアン
Glace aux An

1,200

昭和8年創業、広島県三原市の和菓子の老舗「共楽堂」のほんのり温かいこしあんど、冷たい抹茶アイスクリームとのマッチングをぜひお楽しみください。

We combined strained bean paste from Kyorakudo, a long-established Japanese confectionery shop in Mihara City, Hiroshima Prefecture, founded in 1933, with Matcha Ice Cream.

GO

Kaze

GREEN OCEAN PROJECT

だれも漕ぎ出していなかった、グリーンオーシャンへ。

「ここで飲みたい」。全国ヘアライアンス展開を展開していくコーヒーマッチングサービス Green Ocean Project。広島市南区比治山公園にある広島市現代美術館のカフェ KAZE は、このプロジェクトから誕生したサービスです。コーヒーが誰かと誰かが近くなるためのブリッジとなり、明日を待ち遠しく思える一杯となるかもしれません。わたしたちは、あなたが「ここで飲みたい」その場所へ淹れたてのコーヒーをお届けします。

ARCHIVE COFFEE
ROASTERS



SIDE by SIDE

KAZE MATCHING PROJECT

pane.



広がる大空、降り注ぐ日差し、木々を渡る風。ありのままの自然のなかで自由な発想で生まれた出会い。生産者さま、製造業者さま、販売者さまの思いが、テーブルの上に笑顔で肩を並べています。わたしたちは、SIDE by SIDE の精神を大切にしています。

ご予約はお電話でどうぞ。

082-258-5452

テラス席は愛犬と一緒にご利用いただけます。

ペットシート、ウォーターボウルを無料でご用意しています。



INSTAGRAM



OTODOKE
Delivery Service