

CAFÉ SEKKI

MENU



STARTERS

Kale, shallot, dukkah *chicken or prawn or tempeh +1,800 ケール エシャロット デュカ	2,800 CN DF GF SF V
Seasonal vegetables, quinoa, rolled oats *chicken or prawn or tempeh +1,800 季節野菜 キヌア 押し麦	3,600 DF GF V
Honey from our garden, fruit tomato, red shiso 蜂蜜 フルーツトマト 赤紫蘇	3,000 DF GF
Burrata cheese, fruit tomatoes, seasonal fruits ブルータチーズ フルーツトマト 季節のフルーツ	4,200 CD GF SF
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	3,000 DF GF V
Potato fries, house-made ketchup フライドポテト 自家製ケチャップ	2,000 CG DF V

QUICK BITES

Portobello mushroom burger, house-made bun, potato fries ポートベロマッシュルームバーガー 自家製バンズ フライドポテト	5,500 CD CG VG
Japanese beef burger, house-made bun, onion, tomato, lettuce, potato fries ビーフバーガー 自家製バンズ フライドポテト	6,500 CD CG
Soft French bread, pork sausage, sauerkraut ソフトフランスブレッド ポークソーセージ ザワークラフト	3,200 CD CG

BOWL FEASTS

Udon noodle, mushroom, Kujo leek きのこうどん 九条ねぎ 鯉昆布一番出汁	4,000 CG DF
Udon noodle, wagyu beef, Kujo leek 和牛しぐれ煮うどん 九条ねぎ 鯉昆布一番出汁	6,000 CG DF
Tuna sashimi rice bowl, onsen egg, wasabi マグロ丼 温泉卵 山葵	6,000 CG DF
Wagyu beef steak rice bowl, onsen egg, wasabi 和牛ステーキ丼 温泉卵 山葵	7,200 CG DF

DESSERTS

Caramel pudding キャラメルプリン	1,300 CD GF VG
Hojicha panna cotta ほうじ茶パannaコッタ	1,200 CD GF SF VG
Strawberry chocolate cake いちごのチョコレートケーキ	1,600 CD GF VG
Fermented lemon cheese tart 発酵レモンのレアチーズタルト	1,600 CD CG SF VG
Hojicha crème brûlée ほうじ茶クリームブリュレ	1,800 CD GF SF VG
Seasonal fruit pie 季節のフルーツパイ	1,500 CD CG
Seasonal fruit tart 季節のフルーツタルト	1,500 CD CG CN VG
House-made ice cream and sorbet 自家製のアイスクリームとソルベ	
<i>Ice cream</i>	
Barley tea / Matcha / Amazake / Chocolate 麦茶 / 抹茶 / 甘酒 / チョコレート	1,600 CD GF SF VG
<i>Vegan ice cream</i>	
Oatmilk strawberry オーツミルクストロベリー	1,600 DF GF SF V
<i>Sorbet</i>	
Shiso / Kombucha / Mandarin 紫蘇 / コンブチャ / みかん	1,600 DF GF SF V

CD=Contains dairy CG=Contains gluten CN=Contains nuts DF=Dairy free
GF=Gluten free SF=Refined sugar free VG=Vegetarian V=Vegan

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.

上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

JUICES

- GLOW BEAUTY** 1,800
Beetroot, apple, ginger, lime ANTI-AGING
グロー・ビューティー | ビーツりんご生姜 ライム
- SECRET LOVE** 1,800
Celery, kale, cucumber, apple, lemon DETOX
シークレットラブ | セロリケールきゅうりりんごレモン
- IMMUNITY** 1,800
Carrot, ginger, turmeric, orange, black pepper, apple DETOX
イミュニティー | 人参生姜ターメリックオレンジ黒コショウりんご

SMOOTHIES

- PBC** 1,500
Oat milk, banana, peanut butter, cocoa, fig, lion's mane, reishi, cordyceps mushroom FITNESS
ピー・ビー・シー | オーツミルクバナナピーナッツバターココア無花果山伏茸霊芝冬虫夏草
- KINKAKU LASSI** 1,500
Yogurt, turmeric, honey, mint ANTI-AGING
金閣ラッシー | ヨーグルトターメリック蜂蜜ミント
- Seasonal smoothie** 1,800
季節のスムージー

SHOTS

- GLOW FIRE** 1,000
Carrot, ginger, turmeric, lemon ANTIOXIDANT
グロー・ファイヤー | 人参生姜ターメリックレモン
- CLEANSE** 1,000
Green apple, spinach, ginger, lemon DIGESTION
クレンズ | 青りんごホウレン草生姜レモン
- REFRESH** 1,000
Lemon, ginger, basil, green apple IMMUNE SYSTEM
リフレッシュ | レモン生姜バジル青りんご

PROTEIN SHAKE

- MATCHA POWER SHAKE** 2,300
Banana, kale, matcha protein powder
抹茶パワーシェイク | バナナケール抹茶プロテインパウダー

FERMENTED DRINKS

- Seasonal shrub** 季節のシュラブ 1,500
House-made vinegar based drinks infused with fruits or herbs and topped up with sparkling water.
酢をベースに果物やハーブを加えスパークリングウォーターで仕上げています。
- Seasonal kombucha** 季節のコンブチャ 1,500
A refreshing drink made by fermenting high-quality tea with natural yeast and scoby.
上質なお茶をベースに天然酵母とスコビーで発酵させ、爽やかに仕上げています。

COFFEE

Wife & Husband

Our original blend comes from a roastery on Kyoto's Kamogawa River, where a passionate couple meticulously crafts each cup from roasting to brewing. This special blend boasts a rich flavor with a clean finish and is best enjoyed as a pour-over.

京都・鴨川のほとりに佇むロースタリー。その名の通り、ご夫婦が営む温かみあふれるお店で、丁寧に焙煎されています。シックスセンス京都のために特別に手がけたオリジナルブレンドは、味わい深く、すっきりとした後味が魅力。ドリップでゆっくりとお楽しみください。

Six Senses Kyoto original blend 2,000
シックスセンス京都オリジナルブレンド

Overview Coffee

We proudly serve USDA organic certified coffee from Overview Coffee, which actively supports regenerative farming and prioritizes reduced environmental footprint, perfectly aligning with our commitment to sustainability.

USDA オーガニック認証を取得した Overview Coffee のコーヒー豆は、土壌の健康を最優先に考え、環境負荷の軽減を目指す再生型農業を支援。シックスセンスの取り組みとも調和した、サステナブルなコーヒーをご提供します。

Espresso	エスプレッソ	1,500
Americano	アメリカーノ	1,500
Cafe latte	カフェラテ	1,500
Cappucino	カプチーノ	1,500
Drip coffee	ドリップコーヒー	1,500
Matcha latte	抹茶ラテ	2,000
Cafe mocha	カフェモカ	1,500
White mocha	ホワイトモカ	1,500
Decaffeinated	デカフェ(カフェインレス)	1,500
Seasonal latte	季節のラテ	1,800
Turmeric latte	ターメリックラテ	1,800
Charcoal latte	竹炭ラテ	1,800
Spirulina latte	スピルリナラテ	2,000

TEA

○間 -MA-

Our tea selections are thoughtfully curated by -MA-, a creative Kyoto tea salon in a century-old Machiya house that weaves together food, art, fragrance, and music to craft unique, immersive tea experiences.

茶の湯と日本茶を軸に、食、アート、香り、音楽など様々な文化を活かし時間や空間をデザインする「MA / ○間」。約 200 種に及ぶ茶葉を取り扱う同店が、その中から特別に選んだ一杯をご提供しています。

Green Tea

Sencha	煎茶 おくみどり	1,500
Gyokuro	玉露	1,500
Kyobancha	京番茶	1,500
Matcha	抹茶	2,000

White Tea

Hakucha	白茶 やぶきた	1,500
---------	---------	-------

Black Tea

Japanese black tea	和紅茶 べにふうき	1,500
Second fermentation tea	後発酵茶	1,500
Japanese Pu-erh tea	和プーアル茶	1,500

Yellow Tea

Monoucha	悶黄茶	3,000
----------	-----	-------

Tea from around the world

English Breakfast	イングリッシュブレックファースト	1,500
Darjeeling	ダーズリン	1,500
Earl Grey	アールグレイ	1,500
Chai	チャイ	1,500

Herbal Tea

Chamomile	カモミール	1,500
Lemon verbena	レモンヴァーベナ	1,500
Herbal tea from our garden	ガーデンハーブティー	1,500

Freshly picked seasonal herbal tea from our garden

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Six Senses cola シックスセンス コーラ	1,500
Six Senses ginger ale シックスセンス ジンジャーエール	1,500
House-made ginger beer 自家製ジンジャービア	1,500
Yukoh spice mocktail 柚香スパイスモクテル	1,500
Seimei Spritz Non-alcoholic gin, green tea, tonic water, shiso セイメイスプリット ノンアルコールジン 煎茶 トニックウォーター 紫蘇	1,800

SIGNATURE COCKTAILS

SCARLET TONE Scarlet aperitivo, apple, tonic water スカーレットトーン スカーレットアペリティーボリンゴ トニックウォーター	1,800
TINT FIZZ KI NO TOU, honey, sparkling water ティントフィズ 季の糖島 蜂蜜 スパークリングウォーター	1,800
ZEN AMBER Japanese black tea, orange juice, vodka, sparkling water 禅アンバー 和紅茶 オレンジジュース ウォッカ スパークリングウォーター	1,800

CRAFTED COCKTAILS

Gin and tonic - Green tea + Jasmine ジントニック 緑茶 + ジャスミン	1,500
Gin and tonic - Kuromoji + Bergamot ジントニック 黒文字 + ベルガモット	1,500

BEER TO TAP

Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	1,600
----------------------------------	-------

BEER BY THE BOTTLE

KAMIKATZ Morning summer カミカツ モーニングサマー	2,400
Asahi Dry Zero アサヒ ドライゼロ	1,500

WINE BY THE GLASS

Our wine list is a curated journey through nature, balance, and craftsmanship. Featuring natural, organic, and biodynamic wines, each bottle is selected for its honest expression of terroir and its alignment with low-intervention philosophies that honor the integrity of the grape.

自然、調和、そして職人技をテーマに、厳選されたワインの旅をお楽しみください。

ナチュラルワイン、オーガニック、ビオディナミなど、ブドウ本来の個性と造り手の哲学が息づいた作品を取り揃えています。

Sparkling

Telmont, Réserve Brut 2,900
Chardonnay, Pinot Noir | France / Champagne

Tamba Winery, Tegumi 1,800
Delaware | Japan / Kyoto

White

Colpasso, Terre Siciliane 2024* 2,000
Pinot Grigio | Italy / Sicily

David Duband & Louis Max 2022* 2,200
Chardonnay | France / Pays d'Oc

Gradis' Ciutta, Collio 2023* 2,700
Sauvignon Blanc | Italy / Sicily

Red

Colpasso, Terre Siciliane 2023* 2,000
Nero d'Avola | Italy / Sicily

Hahn 2023 2,200
Pinot Noir | USA / California

Josh Cellars 2022* 2,700
Cabernet Sauvignon | USA / California

*contains sulfites

SAKE BY THE GLASS

Matsuyama Jikkoku 1,500
松山酒造 | 十石

Takeno Iwai Kurabu 1,700
竹野酒造 | 祝蔵舞

Mukai Ine Mankai 1,800
向井酒造 | 伊根満開

Matsumoto Sawaya Matsumoto Shuhari 1,900
松本酒造 | 澤屋まつもと 守破離

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.

上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。