

【鴨川】 KAMOGAWA
10,200 円 (消費税別) 10,200yen (Consumption tax will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鶉真丈 焼き葱 茸 青味 忍び生姜

Clear soup with quail dumpling, grilled green onion, mushroom, scallion and ginger

Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造 り TSUKURI

本日の二種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Two kinds of sashimi of the day served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO

季節の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼 物 YAKIMONO

鰯柚庵焼き 華生姜

Grilled marinated yellowtail flavored with Yuzu

揚 物 AGEMONO

海老と野菜衣揚げ 天露 抹茶塩

Shrimp and vegetable tempura served with tempura dipping sauce and green tea salt

温 物 ONMONO

玉地蒸し Savory steamed egg custard with assorted ingredients

食 事 SHOKUJI

鶏牛蒡御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Seasoned rice with chicken and burdock root

Red miso soup and pickles

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日 於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

【八坂】 YASAKA
16,700 円 (消費税別) 16,700yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

かぶら雲仕立て 白身魚唐揚 青味 人参 茸 忍び生姜

Clear soup with fried whitefish, scallion, carrot, mushroom, ginger and grated turnip

Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造 り TSUKURI

本鮪と白身魚の二種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sashimi of bluefin tuna and whitefish Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO

風呂吹き大根 田楽味噌 蟹のせ 公孫樹麩 青味 振り柚子

Simmered daikon radish dressed with sweet miso and crab

Wheat gluten scallion and yuzu zest

焼 物 YAKIMONO

尼鯛柚香焼き 華生姜 野菜の衣揚げ 岩戸の塩

Grilled marinated tilefish flavored with yuzu Vegetable tempura served with Iwato sea salt

勸 肴 SUSUMEZAKANA

鰻鱈王地蒸し Savory steamed egg custard with shark fin

食 事 SHOKUJI

鶏牛蒡御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Seasoned rice with chicken and burdock root

Red miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted Fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日 於 錦水

*お米は、国産米を使用しています

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

【初冬の会席】 SHOTOU (early winter) -NO- KAISEKI
20,400 円 (消費税別) 20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

青菜浸し ふく皮煮凝り 雲子ぼん酢 カリフラワーすり流し 青味大根 炙り唐墨 土佐味噌
Seasonal delicacies Boiled greens in dashi broth, pufferfish, jellied pufferfish,
Soft cod roe with citrus flavored vinegar, cauliflower puree soup, daikon radish, seared dried mullet roe with miso

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 薄氷大根 鵪真丈 焼き葱 茸 青味 忍び生姜
Clear soup with quail dumpling, thin sliced daikon radish, grilled green onion, mushroom, scallion and Ginger
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造り TSUKURI

天然鯛薄造り 天然本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sashimi of thinly sliced sea bream, blue fin tuna served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

八つ頭月環 ずわい蟹 京人参 長芋 金目鯛阿蘭陀煮 青味 公孫樹麩

Snow crab wrapped in Yatsugashira taro, carrot, nagaimo-taro
Deep-fried red snapper in soy sauce based broth, greens and wheat gluten

焼物 YAKIMONO

きんき若狭焼き はじかみ 帆立白扇揚げ 諸味噌風味 野菜二種

Grilled channel rockfish, ginger
Scallop tempura made with whipped egg white and flour, unrefined miso paste and two kinds of vegetables

温物 ONMONO

錦水特製味噌仕立て 鰯鱈鍋 九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

Kinsui special monkfish, green onion, Japanese parsley, tofu, mushroom with miso in hot pot
Served with Kyoto black chili pepper

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of One

*鶏牛蒡御飯 (国産米) *Seasoned rice with chicken and burdock root
*自家製そば (国産そば粉を用いて) *Homemade soba noodles (domestic buckwheat)
止め挽 袱紗仕立て 香の物 三種盛り Red and white miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日 於 錦水

*お米は、国産米を使用しています *仕入れ状況により内容が変わる場合があります。
*十名様以上のお客様は、お食事を事前にお決めくださいますようお願いいたします。

【山茶花会席】 SAZANKA KAISEKI
23,100 円 (消費税別) 23,100yen (Consumption tax will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

青菜浸し ふく皮煮凝り 雲子ぼん酢

カリフラワーすり流し 青味大根 炙り唐墨 土佐味噌

Seasonal delicacies Boiled greens in dashi broth, pufferfish, jellied pufferfish
soft cod roe with Citrus flavored vinegar, cauliflower Puree Soup, Daikon Radish, Seared dried mullet roe with miso

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白身魚葛打ち 胡麻豆腐 青菜 茸 柚子

Clear soup with whitefish dressed in kudzu starch, sesame tofu, greens, mushroom and Yuzu

Made with water from the foothills of mount Atago in Kyoto prefecture

造 り TSUKURI

本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Three kinds of sashimi of the day served with soy sauce and homemade white ponzu sauce

煮 物 NIMONO

錦水伝統さんき煮付け 海老芋 木の芽

“Kinsui” original simmered channel rockfish, taro and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

佐賀牛ふいれ網焼き 彩り野菜

Broiled Saga beef filet, colorful salad

箸休め HASHIYASUME

本日のおつまみ Japanese finger food

食 事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of One

*鶏牛蒡御飯 (国産米) *Seasoned rice with chicken and burdock root

*自家製そば (国産そば粉を用いて) *Homemade soba noodles (domestic buckwheat)

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red and white miso soup, pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日

於 錦水

*お米は、国産米を使用しています *仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

*十名様以上のお客様は、お食事を事前にお決めくださいますようお願いいたします。

【清水】 KIYOMIZU
25,900 円 (消費税別) 25,900yen (Consumption tax will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白身魚葛打ち 胡麻豆腐 青菜 茸 柚子
Clear soup with whitefish dressed in kudzu starch, sesame tofu, greens, mushroom and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造 り TSUKURI

本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Three kinds of sashimi of the day served with soy sauce and homemade white ponzu sauce

焼 物 YAKIMONO

佐賀牛ふいれ網焼き 彩り野菜

Broiled Saga Beef Fillet, Colorful Salad

勧 肴 SUSUMEZAKANAO

錦水特製味噌仕立て 鰻鰯鍋 九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

Kinsui special monkfish, green onion, Japanese parsley, tofu, mushroom with miso in hot pot
Served with Kyoto black chili pepper

食 事 SHOKUJI

お好みで一品お選びください Choice of One

＊鶏牛蒡御飯 (国産米)

＊Seasoned rice with chicken and burdock root

＊自家製そば (国産そば粉を用いて)

＊Homemade soba noodles (domestic buckwheat)

止め碗 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup, pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日

於 錦水

＊お米は、国産米を使用しています ＊仕入れ状況により内容が変わる場合があります。
＊十名様以上のお客様は、お食事を事前にお決めくださいますようお願いいたします。

神戸牛一す会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITAYAMA
29,600 円 (消費税別) 29,600yen (Consumption tax will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 金目鯛竹紙巻き 青味 人参 茸 柚子

Clear soup with alfoncino wrapped in shredded kelp, scallion, carrot, mushrooms and yuzu

Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造 り TSUKURI

本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Three kinds of sashimi of the day served with soy sauce and homemade white ponzu sauce

煮 物 NIMONO

錦水伝統さんき煮付け 海老芋 生姜 木の芽

Kinsui original simmered channel rockfish, shrimp-shaped taro and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き(100g) 彩り野菜 温野菜

Broiled Kobe beef sirloin (100g) Steamed Vegetable, seasonal green salad and condiments

勧 肴 SUSUMEZAKANAO

錦水特製味噌仕立て 鰻鰯鍋 九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

Kinsui special monkfish, green onion, Japanese parsley, tofu, mushroom with miso in hot pot

Served with Kyoto black chili pepper

食 事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of One

*鶏牛蒡御飯 (国産米) *Seasoned rice with chicken and burdock root

*自家製そば (国産そば粉を用いて) *Homemade soba noodles (domestic buckwheat)

*蟹雑炊 *Rice porridge with crab.

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り Red miso soup, pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日

於 錦水

*お米は、国産米を使用しています *仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

*十名様以上のお客様は、お食事を事前にお決めくださいますようお願いいたします。

【東山】 HIGASHIYAMA

29,600 円 (消費税別) 29,600yen (Consumption tax will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鰻鰯姿 胡麻豆腐 すっぽん仕立て 生姜 芽葱

Soft-shelled turtle broth clear soup with shark fin, sesame tofu, ginger, scallion

Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造 り TSUKURI

本日の三種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Three kinds of sashimi of the day served with soy sauce and homemade white ponzu sauce

煮 物 NIMONO

八つ頭月環 ずわい蟹 京人参 長芋 金目鯛阿蘭陀煮 青味 公孫樹麩

Snow crab wrapped in Yatsugashira taro, carrot, nagaimo-taro

Deep-fried red snapper in soy sauce-based broth, greens and wheat gluten

焼 物 YAKIMONO お好みで一品お選びください choice of one

*きんき塩焼き

*Broiled Channel Rockfish with Salt

*黒毛和牛ロース(50g) と 佐賀牛フィレ(50g) 味比べ

*Two kinds of Japanese beef: Broiled "Kuroge-Wagyu" sirloin and broiled Saga beef filet

勸 肴 SUSUMEZAKANAO

錦水特製味噌仕立て 鰻鰯鍋 九条葱 芹 豆腐 茸 京黒七味

Kinsui special monkfish, green onion, Japanese parsley, tofu, mushroom with miso in hot pot

Served with Kyoto black chili pepper

食 事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of One

*鶏牛蒡御飯 (国産米) *Seasoned rice with chicken and burdock root

*自家製そば (国産そば粉を用いて) *Homemade soba noodles (domestic buckwheat)

*蟹雑炊 *Rice porridge with crab.

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り Red miso soup, pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和元年十一月十五日～十二月三十一日

於 錦水

*お米は、国産米を使用しています *仕入れ状況により内容が変わる場合があります。

*十名様以上のお客様は、焼物・お食事を事前にお決めくださいますようお願いいたします。