

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【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

聖護院蕪羹仕立て きんき炙り 銀杏豆腐 青味 柚子

Grated turnip soup with seared channel rockfish, ginkgo tofu, scallion and yuzu

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

造り TSUKURI

本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Bluefin tuna and whitefish sashimi served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

尾鯛オリーブ焼き

蛤緑豆グラタン 焼き雲子

Broiled tilefish with olives, clam and mung bean gratin, grilled soft roe

温物 ONMONO

黒毛和牛ロース麦酒煮 姫大根 山葵

“Kuroge-Wagyu” sirloin simmered in beer, small daikon radish and wasabi

酢物 SUNOMONO

鯉酢締めとずわい蟹 菊花 煎り玉子

Vinegared gizzard shad and snow crab, chrysanthemum, scrambled eggs

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

White miso soup and pickles

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和二年十一月十三日～十二月三十日

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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu  
20,400 円 (消費税別)

【初冬の会席】 EARLY-WINTER KAISEKI  
20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)  
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柚子釜玉地蒸し 百合根餡 海鼠と紅心大根海鼠腸掛け  
鱧場蟹と干柿奉書巻き 東京軍鶏黒胡椒焼き 京青菜と干子のお浸し

Steamed savory egg custard in yuzu cup topped with lily bulb sauce,  
Sea cucumber and watermelon radish with “Konowata” salted sea cucumber roe  
Thinly sliced dried persimmon and king crab wrapped in rice paper  
Grilled “Tokyo Shamo” game fowl with black pepper, Kyoto greens and dried sea cucumber in dashi broth

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹と鱈鱗の沢煮椀 金時人参 絹さや 独活  
Pork broth soup with crab, shark fin, Japanese red Kintoki carrot, snow pea and udo plant

造り TSUKURI

河豚のたたき 本鮪 甘海老 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced puffer fish sashimi, bluefin tuna and sweet shrimp served with ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

伊勢海老南蛮焼き

八寸 黒毛和牛ロース味噌漬け 蓮根油焼き

Grilled Japanese spiny lobster with vinegar  
Miso-pickled “Kuroge-Wagyu” sirloin, Oil-grilled lotus root

箸休め HASHIYASUME

尾鯛丹波蒸し 菊花餡

Steamed tilefish with chestnut topped with a sticky chrysanthemum petal sauce

強肴 SHIIZAKANA

牛タン煮込み コラーゲン入り 蕪 人参 青味 柚子

Stewed beef tongue with collagen, turnip, carrot, greens and yuzu

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*海苔とちりめんじゃこの炊込み御飯 (国産米)

\*Steamed rice with seaweed laver and dried young sardines

\*二八そば \*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り 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

令和二年十一月十三日～十二月三十日 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、御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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【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

先付 SAKIDUKE  
香箱蟹雲海蒸し 蟹酢  
二種 菜の花昆布締めと湯葉 生海胆  
Steamed Koubako-crab, served with vinegared crab  
Canola flower with marinated kelp, soy milk skin and sea urchin

吸物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
焼目雲子と鱧葛打ち 金時人参 蕪 青味 柚子  
Clear soup with codfish dressed with kudzu, grilled soft roe, Japanese red Kintoki carrot, turnip, scallion and yuzu  
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI  
てっさ雲海盛り 河豚のたたき 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油  
Thinly sliced puffer fish sashimi, bluefin tuna  
served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO  
本日の煮付け Simmered dish of the day

焼物 YAKIMONO  
鬼柚子盛り 黒毛和牛ロース粕漬け  
八寸 柳葉魚 鮑双身焼き  
“Kuroge-Wagyu” sirloin pickled in sake lees, large yuzu, shishamo smelt and grilled abalone

鍋物 NABEMONO  
赤茄子味噌鍋 鶉丸 野菜いろいろ  
Tomato hotpot, quail dumpling, assorted vegetables in miso

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one  
\*土鍋御飯 (国産米) 兵庫濃厚卵と銀鱈西京焼き  
\* Seasoned rice in clay pot, richly flavorful eggs, grilled sablefish marinated with miso paste  
\*二八そば \*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)  
止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り 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

令和二年十一月十三日～十二月三十日 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、御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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu  
25,900 円 (消費税別)

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

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

香箱蟹蒸籠蒸し 蟹酢

二種 菜の花昆布締めと湯葉 生海胆

Steamed Koubako-crab, served with vinegared crab  
Canola flower with marinated kelp, soy milk skin and sea urchin

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

聖護院蕪羹仕立て きんき炙り 銀杏豆腐 青味 柚子

Grated turnip soup with seared channel rockfish, ginkgo tofu, scallion and yuzu  
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

河豚のたたき 本鮪 甘海老 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Seared puffer fish sashimi, bluefin tuna and sweet shrimp  
served with ponzu sauce and soy sauce

蒸し物 MUSHIMONO

尾鯛丹波蒸し 菊花餡

Steamed tilefish with chestnut topped with a sticky chrysanthemum petal sauce

焼物 YAKIMONO

国産伊勢海老化粧焼き 黒毛和牛ロース粕漬け

Broiled Japanese spiny lobster with salt, "Kuroge-Wagyu" sirloin pickled in sake lees

強肴 SHIIZAKANA

九絵煮付け 針生姜 木の芽

Simmered longtooth grouper, ginger needles and leaf bud

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*土鍋御飯 (国産米) 兵庫濃厚卵と銀鱈西京焼き

\* Seasoned rice in clay pot, richly flavorful eggs, grilled sablefish marinated with miso paste

\*二八そば \*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和二年十一月十三日～十二月三十日 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、御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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛コース会席【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  
聖護院蕪雲仕立て きんき炙り 銀杏豆腐 青味 柚子  
Grated turnip soup with seared channel rockfish, ginkgo tofu, scallion and yuzu  
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 homemade white ponzu sauce and soy sauce

蒸し物 MUSHIMONO  
尼鯛丹波蒸し 菊花餡  
Steamed tilefish with chestnut topped with a sticky chrysanthemum petal sauce

焼物 YAKIMONO  
神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味 豆腐サラダ  
Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables, condiments and tofu salad

温物 ONMONO  
海老芋饅頭雲丹鑄込み 青味 山葵  
Simmered sea urchin in taro minced ball, greens and wasabi

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of one  
\*土鍋御飯 (国産米) 兵庫濃厚卵と銀鱈西京焼き  
\* Seasoned rice in clay pot, richly flavorful eggs, grilled sablefish marinated with miso paste  
\*二八そば \*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)  
止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り 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

令和二年十一月十三日～十二月三十日 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、御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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu

29,600 円 (消費税別)

【東山】 HIGASHIYAMA

29,600yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

先付 焜炉焼き 干子 唐墨 柳葉魚

Dried sea cucumber, dried mullet roe and shishamo smelt cooked on a grill

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

聖護院蕪羹仕立て きんき炙り 银杏豆腐 青味 柚子

Grated turnip soup with seared channel rockfish, ginkgo tofu, scallion and yuzu

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

造り TSUKURI

河豚薄造りと河豚たたき 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced puffer fish, lightly seared puffer fish and bluefin tuna

served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

焼き鱧場蟹と蒸しズワイ蟹 蟹酢 檸檬

Grilled king crab and steamed snow crab served with vinegared crab and lemon

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース麦酒煮 姫大根 山葵

“Kuroge-Wagyu” sirloin simmered in beer, small daikon radish and wasabi

鍋物 NABEMONO

てっちり とらふぐ 豆腐 京野菜 ポン酢 黒七味

Puffer fish hot pot, Torafugu puffer fish, tofu, Kyoto vegetables, ponzu sauce and mixed spices

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

\*河豚雑炊 (国産米) \*Porridge of blowfish

\*土鍋御飯 (国産米) 兵庫濃厚卵と銀鱧西京焼き

\* Seasoned rice in clay pot, richly flavorful eggs, grilled sablefish marinated with miso paste

\*二八そば 掻き揚げ付き

\*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour) with mixed vegetable tempura

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和二年十一月十三日～十二月三十日

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、御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