

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

初春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

潮仕立て 蛤真丈 青味 人参 生姜

Clear soup with clam fish cake, scallion, carrot and ginger

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

煮物 NIMONO

本日の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼物 YAKIMONO

まながつお袖香焼き 鶏肝松風 はじかみ

Grilled marinated butter fish flavored with yuzu, chicken liver loaf and ginger

酢物 SUNOMONO

本日の酢の物

Today's vinegared dish

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

令和三年一月四日～二月十四日 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 【八坂】 YASAKA  
16,700 円 (消費税別) 16,700 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI  
初春の彩り盛り  
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
鯛煮麺 潮仕立て 人参 青味 生姜  
Clear soup with sea bream noodles, scallion, carrot and ginger  
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

煮物 NIMONO  
天王寺蕪と金目鯛 蟹餡掛け  
Simmered channel rockfish and turnip with sticky crab sauce

焼物 YAKIMONO  
まながつお袖香焼き 牛時雨煮 はじかみ  
Grilled marinated butter fish flavored with yuzu, ginger-simmered beef in sweetened soy sauce and ginger

温物 ONMONO  
ねぎま鍋 下仁田葱 鮪 青味 黒胡椒  
Hot pot of Shimonita leek, tuna, greens and black pepper

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)

令和三年一月四日～二月十四日 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)

【曙椿会席】 AKEBONO-TSUBAKI KAISEKI  
20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)  
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

三宝和え 鮑 数の子 いくら  
鶏肝松風 鯨豆腐 蟹と京青菜のお浸し 白魚紅梅煮  
Abalone, herring roe, salmon roe, chicken liver loaf, sesame tofu  
Kyoto greens and crab in dashi broth, simmered icefish in sweetened soy sauce and Japanese plum

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
鯛煮麺 潮仕立て 人参 青味 生姜  
Clear soup with sea bream noodles, scallion, carrot and ginger  
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

北寄貝 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油  
Surf clam, bluefin tuna and whitefish sashimi served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

鰻鱺肝旨煮 海老芋 牛蒡 青味 針柚子  
Simmered monkfish liver, taro, burdock, greens and yuzu

焼物 YAKIMONO

寒鰯と大根ステーキ バター餡 葱 かぼす  
Yellowtail and daikon radish steak, butter sauce, green onions and kabosu citrus

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロースのはりはり煮 雲仕立て 水菜 葱 梅麩 京黒七味  
Simmered "Kuroge-Wagyu" sirloin, grated daikon radish, mizuna leaf, green onions, wheat gluten  
Served with Kyoto black chili pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*蓮の実御飯 (国産米) 湯葉とろろ掛け

\*Steamed lotus seed rice with soymilk skin and grated yam on top

\*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

令和三年一月四日～二月十四日

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 【爛梅会席】 ROUBAI KAISEKI  
23,100 円 (消費税別) 23,100 yen (Consumption tax will be collected separately)  
御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

鮫糠林檎和え

二種 カリフラワー摺り流し 貝柱

Monkfish with apple, pureed cauliflower soup, scallop adductor

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白子黄身揚げ 敷き梅大根 根三つ葉 柚子

Clear soup with deep-fried puffer fish soft roe, thinly sliced daikon radish, mitsuba greens and yuzu

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

造り TSUKURI

伊勢海老 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Spiny lobster sashimi, bluefin tuna, white fish and garnishes

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

天王寺蕪と金目鯛 蟹餡掛け

Simmered Tennoji turnip, red snapper with sticky crab sauce

焼物 YAKIMONO

のどぐろ塩焼き

Grilled black throat sea perch with salt

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース焼しゃぶ 雲丹味噌ソース 温度玉子

Grilled Shabu-shabu "Kuroge-Wagyu" sirloin, sea urchin miso sauce and soft boiled egg

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*焼き鱧場蟹と鮑茸の炊込み御飯 (国産米)

\*Steamed rice with grilled king crab and abalone mushrooms

\*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

令和三年一月四日～二月十四日

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  
25,900 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

鮫糠林檎和え

二種 カリフラワー摺り流し 貝柱

Monkfish with apple, pureed cauliflower soup, scallop adductor

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

新竹の子 若芽 薄氷大根 神馬草 人参 春の香り

Clear soup with thinly sliced daikon radish, bamboo shoots, seaweed, Jimbaso seaweed, carrot and spring garnish

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

造り TSUKURI

河豚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sashimi of thinly sliced puffer fish, bluefin tuna and garnish

Served with ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

国産伊勢海老具足煮 青味 柚子

Steamed spiny lobster, greens and yuzu

焼物 YAKIMONO

尾鯛とフォアグラの諸味噌焼き 細根大根

Grilled tilefish and foie gras with miso, small daikon radish

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロースのはりはり煮 霰仕立て 水菜 葱 梅麩 京黒七味

Simmered "Kuroge-Wagyu" sirloin, grated daikon radish, mizuna leaf, green onions, wheat gluten

Served with Kyoto black chili pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*唐墨茶漬け (国産米) \* Rice in Japanese broth with dried mullet roe

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

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年一月四日～二月十四日

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

初春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

新竹の子 若芽 薄氷大根 神馬草 人参 春の香り

Clear soup with thinly sliced daikon radish, bamboo shoots, seaweed, Jimbaso seaweed, carrot and spring garnish

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

煮物 NIMONO

天王寺蕪と金目鯛 蟹餡掛け

Simmered Tennoji turnip, red snapper with sticky crab 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

白子茶碗蒸し 銀杏 百合根 茸 青葱

Savory steamed egg custard with soft roe, ginkgo nuts, lily bulb, mushroom and scallion

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

\*季節の御飯 (国産米)

\*Steamed rice with seasonal ingredients

\*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

令和三年一月四日～二月十四日

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

先付 SAKIDUKE

河豚煮凝り

二種 鮫鱈肝旨煮

Jellied pufferfish, simmered monkfish liver

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白子黄身揚げ 敷き梅大根 根三つ葉 柚子

Clear soup with deep fried puffer fish soft roe, thinly sliced daikon radish, mitsuba greens and yuzu

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

造り TSUKURI

生海胆 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sashimi of sea urchin, bluefin tuna and white fish served with ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

のどぐろ煮付け 生姜 木の芽

Simmered black throat sea perch, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレの朴葉味噌焼き 野菜いろいろ

Grilled "Kuroge-Wagyu" fillet with Hoba miso and seasonal vegetables

強肴 SHIIZAKANA

筍とずわい蟹のグラタン ブロッコリー

Bamboo shoots, snow crab, and broccoli gratin

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, eggs with rich taste, grilled sablefish marinated with miso paste

\*唐墨茶漬け (国産米) \* Rice in Japanese broth with dried mullet roe

\*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

令和三年一月四日~二月十四日

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