

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【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

初夏の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白身魚炙り 枝豆豆腐 素麺瓜 青味 露生姜

Clear soup with seared whitefish, soybean tofu, spaghetti squash, scallion, ginger juice

Made with water from the foothills of Mt. Atago in 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

太刀魚塩焼き バター餡 檸檬 華生姜

苦瓜とちりめんじゃこの金平 ヤングコーンと夏鴨

Broiled cutlassfish with salt, butter starch sauce, lemon, ginger

Sautéed bitter melon and dried young sardines with sugar and soy sauce, baby corn, duck

強 肴 SHIIZAKANA

豚角煮の玉地蒸し 青葱

Savory steamed egg custard with stewed diced pork, scallion

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red miso soup and pickles

甘 味 KANMI

お好みで一品お選びください Choice of one

*和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

*季節のアイスクリーム Seasonal ice cream

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日 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 【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

初夏の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

夏鴨葛打ち パプリカ 人参 振り柚子

Clear soup with duck dressed in kudzu starch, bell peppers, carrot and yuzu

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

焼物 YAKIMONO

季節の焼き魚

さざえ磯煮 太刀魚唐揚げ 獅子唐 檸檬 華生姜

Grilled fish of the day, grilled turban shell,

Deep-fried swordfish, sweet green pepper, lemon and ginger

煮物 NIMONO

丸茄子煮浸し

Deep-fried eggplant in Japanese broth

強肴 SHIIZAKANA

豚角煮入り南瓜饅頭 青菜 鼈甲餡 山葵

Stewed diced pork in pumpkin bun, greens, starchy sauce and wasabi

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red miso soup and pickles

甘味 KANMI

和菓子

Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日 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)

【睡蓮】 SUIREN KAISEKI
20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鬼灯トマト蜜煮 姫サザエ磯煮

素麺瓜浸し 朝顔長芋 鮎一夜干し魚醬焼き

Sweetened tomato in Chinese lantern plant, simmered turban shell
spaghetti squash in dashi broth, Chinese yam, sweetfish salted and dried overnight

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

夏鴨葛打ち パプリカ 人参 振り柚子

Clear soup with duck dressed in kudzu starch, bell peppers, carrot and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造り TSUKURI

伊佐木焼霜造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Seared grunt and bluefin tuna sashimi Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

鱧有馬煮 団扇南瓜 蛸柔らか煮 小茄子 青味 木の芽

Simmered pike conger with Japanese pepper, pumpkin, tender octopus, eggplant, and greens

焼物 YAKIMONO

鮎塩焼き はじかみ 蓼酢 酢橘

Broiled sweetfish, pickled ginger, served with water pepper vinegar and citrus sudachi

強肴 SHIIZAKANA

豚角煮 インカの目覚めソース 獅子唐 粒マスタード

Stewed diced pork, potato sauce, sweet green pepper and whole-grain mustard

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*季節の御飯 *Seasoned rice with conger eel

*大門そうめん *Ookado Somen (Japanese Vermicelli Noodles)

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

果物 KUDAMONO

酒粕プリンとフルーツ盛り合わせ 季節のアイスクリーム

Japanese sake lees pudding and assorted fruits, seasonal ice cream

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日

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 【水引草】 MIZUHIKISOU KAISEKI
23,100 円 (消費税別) 23,100yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

魚そうめん キャビア オクラ 酢橘ジュレ
ブルーチーズカダイフ巻き 蜂蜜添え

Fish paste somen noodles caviar, okra, sudachi jelly, blue cheese spring roll with honey

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鮎炙り 枝豆腐 素麺瓜 青味 露生姜

Clear soup with seared sweetfish, soybean tofu, spaghetti squash, scallion, ginger juice
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造り TSUKURI

白身魚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 土佐味噌

Sashimi of thinly sliced whitefish, bluefin tuna served with homemade white ponzu sauce, soy sauce and miso

煮物 NIMONO

伊佐木酒蒸し 青味 白髪葱 生姜 木の芽

Steamed with grunt Japanese sake, greens, needle green onion, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

鮎と米茄子うるか焼き
黒毛和牛フィレ網焼き 柚子胡椒 燻製塩

Broiled eggplant with salted sweetfish guts
Broiled "Kuroge-Wagyu" filet, yuzu pepper and smoked salt

箸休め HASHIYASUME

本日のおつまみ

さざえ磯煮 アオリイカと蓮根のずんだ和え 苦瓜とちりめんじゃこの金平

Finger foods of the day

Simmered turban shell, oval squid and lotus root dressed with grated soybean, chopped bitter melon and dried young sardines cooked in sugar and soy sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one
*鯛茶漬け (国産米) *Rice tea porridge with sea bream topping
*大門そうめん *Ookado Somen (Japanese Vermicelli Noodles)
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

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日

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 SAKIZUKE

魚そうめん キャビア オクラ 酢橘ジュレ
ブルーチーズカダイフ巻き 蜂蜜添え

Fish paste somen noodles caviar, okra, sudachi jelly, blue cheese spring roll with honey

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮎炙り 枝豆豆腐 素麺瓜 青味 露生姜

Clear soup with seared sweetfish, soybean tofu, spaghetti squash, scallion, ginger juice
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造り TSUKURI

大根奉書盛り

海胆 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 土佐味噌

Sea urchin sashimi, bluefin tuna, whitefish (flounder)
served with homemade white ponzu sauce, soy sauce and miso

焼物 YAKIMONO

鮎と米茄子のうるか焼き 酢取り茗荷

Broiled eggplant with salted sweetfish guts, myoga ginger pickled in vinegar

煮物 NIMONO

冷製 伊勢海老葛煮 冬瓜

敷き玉蜀黍玉地蒸し 振り柚子

Chilled style Simmered Japanese spiny lobster dressed with kudzu starch, winter melon,
savory steamed egg custard with corn and yuzu

強肴 SHIZAKANA

さぎえ壺焼き 黒毛和牛フィレとアスパラの串焼き

Grilled turban shell, "Kuroge-Wagyu" filet and asparagus skewers

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鮎土鍋 鮎たて *Seasoned rice with sweetfish in clay pot

*大門そうめん *Ookado Somen (Japanese Vermicelli Noodles)

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

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日

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
初夏の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
鮎炙り 枝豆腐 素麺瓜 青味 露生姜
Clear soup with seared sweetfish, soybean tofu, spaghetti squash, scallion, ginger juice
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 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
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
すっぼん鍋 焼葱 焼餅 豆腐 露生姜
Hot pot with softshell turtle, roasted leek, toasted rice cake, tofu and ginger juice

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one
*季節の御飯 *Steamed rice with seasonal ingredients
*大門そうめん *Ookado Somen (Japanese Vermicelli Noodles)
*本日の雑炊(国産米) *Today's rice porridge
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

令和二年六月二十九日～八月十日 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

【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

魚そうめん キャビア オクラ 酢橘ジュレ
ブルーチーズカダイフ巻き 蜂蜜添え 鮎一夜干し魚醬焼き
Fish paste somen noodles caviar, okra, sudachi jelly
blue cheese spring roll with honey, sweetfish salted and dried overnight

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
夏鴨葛打ち 枝豆豆腐 素麺瓜 青味 露生姜
Clear soup with duck dressed in kudzu starch, bell peppers, carrot and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago in Kyoto prefecture

造り TSUKURI

大根奉書盛り
活さざえ 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 土佐味噌
Turban shell, sashimi, bluefin tuna, whitefish
served with homemade white ponzu sauce, soy sauce and miso

煮物 NIMONO

鱧鰯姿煮と丸茄子の鴨炊き
Simmered eggplant and braised shark fin

焼物 YAKIMONO お好みで一品お選びください Choice of one
*国産伊勢海老の雲丹焼き

*黒毛和牛ロース (50g) と佐賀牛フィレ (50g) 味比べ

*Grilled Japanese spiny lobster with sea urchin

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

強肴 SHIZAKANA

すっぱん鍋 焼葱 焼餅 豆腐 露生姜
Hot pot with softshell turtle, roasted leek, toasted rice cake, tofu and ginger juice

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司 (三貫と巻物) *Nigiri-sushi (three pieces and rolled sushi)

*大門そうめん *Ookado Somen (Japanese Vermicelli Noodles)

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

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和二年六月二十九日～八月十日

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、焼物・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