

《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

秋の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

蟹菊花仕立て 蟹真丈 青味 茸 忍び生姜

Clear soup with crab fish cake, scallion, mushroom 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

尾鯛松皮焼き 絹かつぎ雲丹焼き 舞茸衣揚げ

Grilled tilefish, steamed taro with sea urchin, maitake mushroom tempura

温物 ONMONO

聖護院蕪のかぶら蒸し 白身魚 銀杏 三つ葉 山葵

Steamed whitefish with grated turnip on top, ginkgo nut, mitsuba leaves, 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

令和二年九月十七日～十一月十二日 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

秋の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

蟹菊花仕立て 菊花蒸 青味 忍び生姜

Clear soup with crab, turnip, scallion and ginger

Made with water from the foothills of Mt. Atago, 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

海老芋と黒毛和牛ロースの炊き合わせ

Steamed "Kuroge-Wagyu" sirloin with shrimp-shaped taro

焼物 YAKIMONO

かます茸包み焼き

紅葉狩り 银杏薩摩芋 紅葉麩 银杏 栗

Broiled barracuda-wrapped mushroom, sweet potato, wheat gluten, ginkgo nuts and chestnut

温物 ONMONO

尼鯛信州蒸し あおさ海苔 葱 山葵

Tilefish steamed with buckwheat noodles, seaweed, green onion 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

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和二年九月十七日～十一月十二日 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)

【秋の味覚会席】 AKI-NO-MIKAKU KAISEKI
20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

秋の彩り盛り 稲穂添えて 京青菜お浸し 柿胡桃和え
秋味低温ロースト燻製イクラ 秋刀魚酢 栗麩蕎麦味噌焼き
Seasonal Delicacies Kyoto greens in dashi broth, persimmon and walnut,
smoked salmon roe, vinegared saury, roasted Japanese raw wheat gluten noodles with miso

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓・水を用いて
土瓶蒸し 松茸 白身魚 新銀杏 人参 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”
Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, fresh ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造 り TSUKURI

戻り鰹と本日の魚介二種 妻一式 ポン酢 土佐醤油
Seasonal bonito and two kinds of sashimi of the day served with ponzu sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO

秋野菜と合鴨ロースの豆乳味噌仕立て 海老芋 蕪 焼栗 青味
Simmered autumn vegetables and sliced duck roast seasoned with miso and soy milk
shrimp-shaped taro, turnip, roasted chestnuts and greens

箸休め HASHIYASUME

鮑柔らか煮と茸と水菜の梅卸し和え もみ海苔
Braised abalone, mushroom, potherb mustard seasoning of grated plums and laver seaweed

焼 物 YAKIMONO

和牛フィレ香煎揚げ 九条葱ソース 原木椎茸ロッシェニ風 野菜ピクルス
Deep-fried “Wagyu” filet dressed with roasted barley flour, sauce of leek from Kujo
Rossini-style shiitake mushroom and vegetable pickles

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*秋の味覚御飯 *Steamed rice with autumn ingredients, chestnut, purple fresh sweet potato, propagule
*二八そば *Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)
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

令和二年九月十七日～十一月十二日 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 【仲秋会席】 CHU-SHU KAISEKI
23,100 円 (消費税別) 23,100yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

先付 SAKIDUKE
焼き賀茂茄子の胡桃和え
二種 雲丹殻盛り 雲丹豆腐 松茸ソース
Grilled Kamo eggplant with walnuts
sea urchin., sea urchin tofu with matsutake mushroom sauce

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹菊花仕立て 菊花蒸 青味 忍び生姜
Clear soup with crab, turnip, scallion and ginger
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI
鱒の瞬間燻製 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Smoked trout sashimi, bluefin tuna and whitefish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

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

強肴 SHIIZAKANA
松茸と和牛フィレのフライ 玉葱ソース 和辛子 酢橘塩 野菜ピクルス
Deep-fried matsutake mushroom and Japanese "Wagyu" filet,
onion sauce, Japanese mustard, sudachi salt and vegetable pickles

箸休め HASHIYASUME
本日のおつまみ 炙り唐墨・へしこ 鯛赤蒸巻き 新銀杏 浸し豆
Finger foods of the day Roasted dried mullet roe, heshiko (pickled blue-backed fish),
sea bream rolled with red turnip, fresh ginkgo nuts, soaked beans

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one
* 鮭といくらの土鍋御飯 (国産米) * Salmon and salmon roe rice cooked in a Japanese clay pot
* 二八そば * Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)
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

令和二年九月十七日～九月三十日 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 【仲秋会席】 CHU-SHU KAISEKI

～幻想的な東京雲海をイメージして～

23,100 円 (消費税別) 23,100yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

焼き賀茂茄子の胡桃和え

二種 雲丹殻盛り 雲丹豆腐 松茸ソース

Grilled Kamo eggplant with walnuts

sea urchin, sea urchin tofu with matsutake mushroom sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹菊花仕立て 菊花蕪 青味 忍び生姜

Clear soup with crab, turnip, scallion and ginger

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

造り TSUKURI

雲海に浮かぶ秋の庭園

鱒の瞬間燻製 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Autumn garden in the sea of clouds

Smoked trout sashimi, bluefin tuna and whitefish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け Simmered dish of the day

強肴 SHIIZAKANA

松茸と和牛フィレのフライ 玉葱ソース 和辛子 酢橘塩 野菜ピクルス

Deep-fried matsutake mushroom and Japanese "Wagyu" filet,
onion sauce, Japanese mustard, sudachi salt and vegetable pickles

箸休め HASHIYASUME

本日のおつまみ 炙り唐墨・へしこ 鯛赤蕪巻き 新銀杏 浸し豆

Finger foods of the day Roasted dried mullet roe, heshiko (pickled blue-backed fish),
sea bream rolled with red turnip, fresh ginkgo nuts, soaked beans

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 鮭といくらの土鍋御飯 (国産米) * Salmon and salmon roe rice cooked in a Japanese clay pot

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

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

朝焼けに染まる雲海 大学いも

Candied sweet potato resembling sea of clouds dyed in the sunrise

千秋楽

令和二年十月一日～十一月十二日 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

焼き賀茂茄子の胡桃和え

二種 雲丹殻盛り 雲丹豆腐 松茸ソース

Grilled Kamo eggplant with walnuts
sea urchin., sea urchin tofu with matsutake mushroom sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓・水を用いて

土瓶蒸し 松茸 白身魚 新銀杏 人参 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, fresh ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

白身魚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced whitefish sashimi, bluefin tuna served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

松茸と和牛フィレのフライ 玉葱ソース 和辛子 酢橘塩 野菜ピクルス

Deep-fried matsutake mushroom and Japanese “Wagyu” filet,
onion sauce, Japanese mustard, sudachi salt and vegetable pickles

箸休め HASHIYASUME

鮑柔らか煮と茸と水菜の梅卸し和え もみ海苔

Braised abalone, mushroom, potherb mustard seasoning of grated plums and laver seaweed

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老の豆乳味噌仕立て 秋野菜を添えて

Simmered spiny lobster seasoned with miso and soy milk, autumn vegetable

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

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

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

渋皮栗入りわらび餅 Bracken-starch dumpling with candied chestnut

千秋楽

令和二年九月十七日～十一月十二日

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

秋の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓・水を用いて

土瓶蒸し 松茸 白身魚 新銀杏 人参 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, fresh ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus

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

聖護院蕪のかぶら蒸し 白身魚 銀杏 三つ葉 山葵

Steamed whitefish with grated turnip on top, ginkgo nut, mitsuba leaves, and wasabi

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

秋野菜と合鴨ロースの豆乳味噌仕立て 海老芋 蕪 焼栗 青味

Simmered autumn vegetables and sliced duck roast seasoned with miso and soy milk

shrimp-shaped taro, turnip, roasted chestnuts and greens

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

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

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

令和二年九月十七日～十一月十二日

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

秋の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓・水を用いて

土瓶蒸し 松茸 白身魚 新銀杏 人参 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, fresh ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus

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

造り TSUKURI

本日の白身魚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced whitefish sashimi, bluefin tuna served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 三種

Three kinds of nigiri sushi

煮物 NIMONO

本日の煮付け Simmered dish of the day

七輪焼 SHICHIRIN-YAKI

黒毛和牛ロース (50g) と黒毛和牛フィレ (50g) 味比べ

野菜色々 薬味 卸しポン酢

Two kinds of Japanese beef: broiled “Kuroge-Wagyu” sirloin and broiled Saga beef filet

Seasonal vegetables, condiments and ponzu mixed with grated daikon radish

強肴 SHIZAKANA

聖護院蕪のかぶら蒸し 白身魚 銀杏 三つ葉 山葵

Steamed whitefish with grated turnip on top, ginkgo nut, mitsuba leaves, and wasabi

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

*本日の土鍋御飯 (国産米) *Seasoned rice in clay pot

*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 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

漣皮栗入りわらび餅 Bracken-starch dumpling with candied chestnut

千秋楽

令和二年九月十七日~十一月十二日

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