

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

12,800 円(消費税込) 12,800 yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

秋の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
零余子真丈 占地 才巻 菊花

Clear soup with small potato paste dumpling, shimeji mushroom, shrimp and chrysanthemum

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

本日の炊き合わせ

Simmered dish of the day

焼 物 YAKIMONO

アボカド胡麻マヨネーズ焼き 帆立 銀杏 茸

Grilled avocado, scallop, ginkgo nuts, and mushroom with sesame mayonnaise

温 物 ONMONO

紅葉鯛柚庵蒸し 焼目豆腐 青味 針葱 潮汁餡

Steamed seasonal autumn sea bream with yuzu, grilled tofu, greens, and leek with sticky seafood soup sauce

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

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和四年九月二十日～十一月十日

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

20,300 円(消費税込) 20,300 yen (Consumption tax included)

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
零余子真丈 占地 才巻 菊花

Clear soup with small potato paste dumpling, shimeji mushroom, shrimp and chrysanthemum
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

温物 ONMONO

柚子釜玉地蒸し

Steamed savory egg custard in yuzu cup

焼物 YAKIMONO

秋鮭博多 茸餡掛け 京鴨鋤焼き 焼葱 粒マスタード

Autumn salmon between thin rice cakes with starchy mushroom sauce
Grilled marinated duck, grilled leek, whole grain mustard

箸休め HASHIYASUME

菊菜と茸のお浸し

Boiled chrysanthemum and mushroom in dashi broth

鍋物 NABEMONO

蕪みぞれ鍋 黒毛和牛ロース 白身魚 九条葱 茸

Hot pot with grated turnip, Kuroge Wagyu beef loin, whitefish, Kujo leek and mushroom

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

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年九月二十日～十一月十日 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 【秋の味覚会席】 AKI-NO-MIKAKU KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柿釜盛り・サワークリーム和え 囲い紅葉麩 渋皮栗霰揚げ 散らし銀杏
秋茄子と茗荷の肉味噌焼き 稲穂

Persimmon with sour cream, dry-cured ham and mushroom in persimmon cup
Wheat gluten, Hijiki seaweed and fish cake, fried chestnut coated with rice crackers, ginkgo nuts
Autumn eggplant and myoga ginger with duck miso, ear of rice

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸土瓶蒸し 白身魚 銀杏 人参 百合根 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, ginkgo nuts, carrot, lily bulb, 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

鱧鳴門巻き 海老芋 獅子唐 銀杏南瓜 針人参

Simmered pike conger fish cake, shrimp-shaped taro, sweet green pepper and carrot

箸休め HASHIYASUME

芋がら金平 零余子バター Stir-fried dried taro stem in soy sauce, small potato in butter

焼物 YAKIMONO

太刀魚トマト麴焼き Grilled cutlassfish with tomato malted rice

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース松茸包み揚げ 酢橘

Deep-fried Kuroge Wagyu beef loin wrapped in matsutake mushrooms, sudachi citrus

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

*錦秋御飯(国産米) 止椀 赤出汁

*Steamed rice with autumn ingredients, red miso soup

*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

令和四年九月二十日～十一月十日 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。

*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【秋風会席】 AKIKAZE KAISEKI
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

そば掻き・利久味噌・山葵 地蛸酢橘和え 鶏松風
チーズ酒盗漬・零余子・紅葉麩の松葉刺し

Buckwheat dumpling, sesame miso and wasabi, octopus with sudachi citrus, chicken meat loaf,
salted and fermented bonito with cheese, small potato and wheat gluten

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸摺り流し
焼胡桃豆腐 銀杏 人参 柚子

Matsutake mushroom puree soup, grilled walnut tofu, ginkgo nuts, carrot and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

紅葉鯛薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly-sliced seasonal autumn sea bream, bluefin tuna, served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

のどぐろ煮付け 青味 生姜 木の芽

Simmered blackthroat seaperch, greens, ginger and leaf bud

箸休め HASHIYASUME

菊菜と茸のお浸し

Boiled chrysanthemum and mushroom in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ朴葉包み焼き

蕪 カリフラワー 法連草 木ノ子

Grilling Kuroge Wagyu beef fillet, turnip, cauliflower, spinach, mushrooms with miso on Hooba leaf.

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 鮭と舞茸の土鍋御飯 (国産米) いくら添え 止椀 赤出汁

* Seasoned rice with salmon and matsutake mushrooms topped on salmon roe in clay pot,
Red and white miso soup

* 稲庭うどん * Inaniwa Udon noodles

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO 盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI 和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年九月二十日～十一月十日 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。

* For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛コース会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITAYAMA
34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

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 松茸土瓶蒸し
白身魚 銀杏 人参 百合根 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, ginkgo nuts, carrot, lily bulb, 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

鱧鳴門巻き 海老芋 獅子唐 銀杏南瓜 針人参

Simmered pike conger fish cake, shrimp-shaped taro, sweet green pepper and carrot

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

鍋物 NABEMONO

蕪みぞれ鍋 帆立 白身魚 九条葱 茸

Hot pot with grated turnip, scallop, whitefish, Kujo leek and mushroom

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) 止椀 赤出汁

*Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup

*本日の麺もの *Noodles of the day

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

令和四年九月二十日～十一月十日 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。

*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【東山】 HIGASHIYAMA

34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

そば掻き・利久味噌・山葵

焜炉焼き 松茸 干子 へしこ 酢橘 岩戸の塩 大根卸し

Buckwheat dumpling, sesame miso and wasabi,

Grilled matsutake mushroom, dried sea cucumber, heshiko (fish pickled in rice-bran paste)

Served with sudachi citrus, Iwato sea salt and grated daikon radish

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸摺り流し 焼胡桃豆腐 銀杏 人参 柚子

Matsutake mushroom puree soup, grilled walnut tofu, ginkgo nuts, carrot and yuzu

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

造り TSUKURI

海胆殻盛り 本鮪 他二種 妻一式 土佐醤油 白凝り酢

Sea urchin, bluefin tuna, two kinds of sashimi and garnish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

伊勢海老山吹煮 Simmered spiny lobster

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロースとフィレの炭火焼き 岩塩 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef loin and fillet, rock salt and wasabi

箸休め HASHIYASUME

柚子釜玉地蒸し Steamed savory egg custard in yuzu cup

強肴 SHIIZAKANA

河豚ちり蒸し 干椎茸 焼茄子 レタス湯葉巻き 菊菜 ポン酢

Steamed puffer fish, dried shiitake mushrooms, grilled eggplant,

Lettuce wrapped in soy milk skin, chrysanthemum leaves and ponzu sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*帆立貝柱土鍋御飯(国産米) 止椀 赤出汁

* Seasoned rice with scallop adductor in clay pot, red miso soup

*本日の麺もの *Noodles of the day

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

令和四年九月二十日～十一月十日

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。

*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal