

《平日昼食十五時迄限定》 Weekday lunch only until 3pm

【鴨川】 KAMOGAWA

12,800 円 (消費税込、サービス料20%別) 12,800 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI
初夏の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
飛魚つみれ汁 順菜 小角葱 霰人参 木の芽 露生姜
Clear soup with flying fish ball, water shield, green onion, carrot, leaf bud and squeeze of grated 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO
本日の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼物 YAKIMONO
太刀魚南蛮味噌焼き
鑄込み万願寺唐辛子 鰻東寺揚げ 野菜 山椒塩
Grilled cutlass fish with spicy miso
Manganji chili pepper stuffed with shrimp paste
Deep-fried eel with tofu skin, vegetables and Japanese sansho pepper salt

冷鉢 HIYASHIBACHI
冬瓜 蛸 蟹 トマト酢ジュレ
Chilled winter melon, octopus, crab with tomato vinegar jelly

食事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り
Red and white miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋楽

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th

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。

*We use domestic rice only *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 サービス料20%別) 20,300 yen (Consumption tax and service charge (20%) 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
鮎一夜干し 鮎蓼真丈 結び芋茎 板蕨 ラレシ 木の芽
Clear soup with sweetfish salted and dried overnight, sweetfish and water pepper dumpling,
taro stem, dried bracken sheet, radish and leaf buds
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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO
団扇冬瓜 向日葵南瓜 合鴨ロース
トマト吟醸煮 青味 振り柚子
Simmered winter melon, pumpkin, duck loin,
Tomato ginjo sake stew, green and yuzu

焼物 YAKIMONO
太刀魚南蛮味噌焼き 鑄込み万願寺唐辛子
Grilled cutlass fish with spicy miso, Manganji chili pepper stuffed with shrimp paste

強肴 SHIIZAKANA
白焼き鰻の小鍋 粟麩 水菜 笹打ち葱 山椒
Unseasoned eel small hot pot, wheat gluten, mizuna leaves, green onion and sansho pepper

食事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り
Red and white miso soup and pickles

果物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th 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。
*We use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu
24,600 円 (消費税込 サービス料20%別)

【睡蓮会席】

SUIREN - KAISEKI

24,600 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

姫栄螺酒盗焼き 揚げ胡麻豆腐 車海老粕漬
鰻胡瓜博多 アスパラガス煮浸し

Grilled turban shell with salted and fermented bonito, deep-fried sesame tofu, prawn pickled in sake lees, eel and cucumber with Tosa-vinegar jelly, braised asparagus in seasoned dashi stock

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

飛魚つみれ汁 順菜 小角葱 霰人参 木の芽 露生姜

Clear soup with flying fish ball, water shield, green onion, carrot, leaf bud and squeeze of grated ginger
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 vinegar jelly and soy sauce

中皿 CHUZARA

鱸海鼠子焼き 鑄込み万願寺唐辛子

Grilled sea bass with salted sea cucumber roe and yam, Manganji chili pepper stuffed with shrimp paste

焼物 YAKIMONO

鮑西京焼き 枝豆 酢取茗荷

Grilled abalone marinated with white miso paste, Edamame beans, pickled Myoga ginger

箸休め HASHIYASUME

太刀魚海雲寄せ Jellied cutlass fish, mozuku seaweed and ginger

強肴 SHIIZAKANA

燻香豚ロース 夏大根白煮 青味 白髪葱 赤ワインソース

Smoked pork loin, summer daikon radish, green, shredded leek and red wine sauce

食事 SHOKUJI

鯛の冷や汁 稲庭饅頭又は御飯 (国産米) お好みでお選びください

Cold miso soup with vegetable and ground toasted sesame seeds
poured over Udon noodles or rice, choice of one

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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th

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。

*We use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【水引草会席】 MIZUHIKISOU KAISEKI
27,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 27,800 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鱧梅香焼き 鰯烏賊肝和え 養老豆腐 鴨フォアグラ焼き 谷中生姜白扇揚げ
Pike conger with pickled plums paste, squid dressed with liver sauce, grated yam and okra tofu,
grilled duck with foie gras, deep-fried Spring ginger with shrimp paste

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鮎一夜干し 鮎蓼真丈 結び茅茎 板蕨 ラレシ 木の芽
Clear soup with sweetfish salted and dried overnight, sweetfish and water pepper dumpling,
taro stem, dried bracken sheet, radish and leaf buds
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

本日の薄造り 本鮪 蒸し鮑 海葡萄 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Thinly-sliced sashimi of the day, bluefin tuna, steamed abalone, Umibudo seaweed (green caviar)
served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 青味 木の芽 針生姜
Simmered fish of the day, greens, leaf buds and ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 焼き無花果 山葵卸し
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled fig, and grated daikon radish and wasabi

箸休め HASHIYASUME

冬瓜 蛸 蟹 トマト酢ジュレ Chilled winter melon, octopus, crab with tomato vinegar jelly

強肴 SHIIZAKANA

鱧すき鍋 長葱 玉葱 椎茸 水菜
Pike conger hot pot, green onion, onion, shiitake mushrooms and mizuna leaves

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*蛸土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (袱紗仕立て)

*Steamed rice with octopus in clay pot, red and white miso soup

*鯛の冷や汁うどん

*Cold miso soup with sea bream, vegetable and ground toasted sesame seeds, poured over 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

錦水きんつば Kintsuba (Confection of sweetened beans wrapped in wheat-flour dough)

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th

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。

*We use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

*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 サービス料20%別) 34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) 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

飛魚つみれ汁 順菜 小角葱 霏人参 木の芽 露生姜

Clear soup with flying fish ball, water shield, green onion, carrot, leaf bud and squeeze of grated ginger

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 vinegar jelly and soy sauce

中皿 CHUZARA

太刀魚南蛮味噌焼き

鑄込み万願寺唐辛子

Grilled cutlass fish with spicy miso, Manganji chili pepper stuffed with shrimp paste

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

冷鉢 HIYASHIBACHI

冬瓜 蛸 蟹 トマト酢ジュレ

Chilled winter melon, octopus, crab with tomato vinegar jelly

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*季節の御飯(国産米) 止椀付き(袱紗仕立て)

*Steamed rice with seasonal ingredients, red and white 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 (Japanese sweets)

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th

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。

*神戸牛コース会席 北山のご予約は食材仕入れの都合上、七日前までとさせていただきます。

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

*Reservations for this menu should be placed 7 days in advance

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

34,200 円 (消費税込 サービス料20%別) 34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鰯烏賊肝和え 鴨フォアグラ焼き 車海老粕漬
鰻胡瓜博多 アスパラガス煮浸し

Squid dressed with liver sauce, grilled duck with foie gras, prawn pickled in sake lees,
eel and cucumber with Tosa-vinegar jelly, braised asparagus in seasoned dashi stock

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 二身鱧真丈 順菜 青味 叩き梅 柚子

Clear soup with pike conger fish cake, water shield, greens, plum and yuzu

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

造り TSUKURI

本日の五種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Three kinds of sashimi of the day served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

伊勢海老貝柱炊き 金糸瓜 針生姜

Simmered spiny lobster and shellfish adductor muscle, spaghetti squash and shredded ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 焼無花果 茄子 針葱 八丁味噌ソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled fig, eggplant, shredded green onion and Hatcho miso sauce

箸休め HASHIYASUME

冬瓜 蛸 蟹 トマト酢ジュレ Chilled winter melon, octopus, crab with tomato vinegar jelly

強肴 SHIIZAKANA

白焼き鰻の小鍋 粟麩 水菜 笹打ち葱 山椒

Unseasoned eel small hot pot, wheat gluten, mizuna leaves, green onion and sansho pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*蛸土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (袱紗仕立て)

*Steamed rice with octopus in clay pot, red and white miso soup

*鯛の冷や汁うどん

*Cold miso soup with sea bream, vegetable and ground toasted sesame seeds, poured over Udon noodles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles (Japanese summer sweets)

千秋楽

令和六年七月一日～八月七日 July 1st to August 7th

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。

*We use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

*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