

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

【鴨川】 KAMOGAWA

13,500 円 (消費税込、サービス料20%別) 13,500 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

帆立真丈 雪輪大根 蟹 青味 振り柚子

Clear soup with scallop fish cake, thinly-sliced daikon radish, crab, greens and yuzu

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

金目鯛塩焼き

牛ロース葱巻き 银杏春巻 大黒占地

Grilled red snapper with salt,

beef loin wrapped in green onion, ginkgo spring roll and shimeji mushroom

強肴 SHIIZAKANA

海老芋蟹味噌田楽焼き

Grilled shrimp-shaped taro with crab miso paste

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup>

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  
21,500 円 (消費税込 サービス料20%別) 21,500 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

## 御献立 MENU

### 前菜 ZENSAI

冬の彩り三種盛り Seasonal delicacies

### 吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

帆立真丈 雪輪大根 蟹 青味 振り柚子

Clear soup with scallop fish cake, thinly-sliced daikon radish, crab, greens and yuzu

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

鰯肝大根 揚げ鰯 焼葱 貝割

Simmered fried monkfish, monkfish liver, daikon radish, grilled green onion, radish sprouts in sweet soy-based broth

### 焼物 YAKIMONO

鰯西京漬けチーズ焼き

北寄貝雲丹焼き 京壬生菜絹掛け 野菜チップス

Grilled Japanese amberjack pickled in sweet miso and cheese

Grilled surf clam and sea urchin, mibuna leaves with tofu and vegetable chips

### 強肴 SHIIZAKANA

焼雲子 蕪雲餡掛け

Grilled cod roe dressed with grated turnip starchy sauce

### 食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米) Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red 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

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup>

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  
26,000 円 (消費税込 サービス料20%別)

【初冬の会席】 EARLY-WINTER KAISEKI  
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

海鼠と芹のお浸し 帆立松前漬け 占地酒盗焼き  
堀川牛蒡古木煮 蕪淡雪寄せ南天見立て

Sea cucumber and Japanese parsley in dashi broth, scallops, dried squid, kombu, and herring roe pickled together, grilled shimeji mushroom with salted and fermented bonito, simmered burdock and chicken with miso, turnip with egg whites

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
霞仕立て 車海老餅包み 色紙大根 青味 柚子

Soy milk soup with mochi rice cake-wrapped prawn, daikon radish, greens and yuzu  
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

焼物 YAKIMONO

金目鯛塩焼き 白菜ソース 雲丹 Salt-grilled red snapper with Chinese cabbage sauce and sea urchin

煮物 NIMONO

冬鴨ロース煮 マスタード餡 海老芋 青味

Simmered duck loin, shrimp-shaped taro, mustard sauce and snow peas

箸休 HASHIYASUME

蕪釜グラタン 北寄貝 蟹 花菜 Turnip gratin, surf clam, crab, cauliflower in turnip cup

強肴 SHIIZAKANA

きんき酒蒸し 聖護院大根 金時人参

Broiled channel rockfish with sake, shogoin daikon radish and kintoki carrot

食事 SHOKUJI

露の薑味噌焼おにぎり (国産米) 追い出汁付

Grilled onigiri rice balls with butterbur scape miso

Ochazuke seasonings and broth

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

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup> 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 【山茶花会席】 SAZANKA KAISEKI  
29,400 円 (消費税込 サービス料20%別) 29,400 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

海鼠と烏賊の海鼠腸掛け 干子衣揚げ 焼雲子と下仁田葱摺り流し 南瓜小倉煮  
慈姑車海老蓑揚げ 山茶花一片

Sea cucumber and squid with salted sea cucumber intestines, deep-fried dried sea cucumber,  
baked cod roe and ground shimonita leek soup, simmered pumpkin with red beans  
deep-fried arrowhead and prawn wrapped with thinly-sliced potato

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹菊花真丈 白嶺茸 菊菜 振り柚子

Clear soup with chrysanthemum and crab fish cake, white abalone mushroom, garland chrysanthemum and yuzu  
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

河豚の薄造りと焼霜造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced pufferfish sashimi, seared pufferfish skin, bluefin tuna  
served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 天王寺蕪 青味 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, turnip, greens, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 金時人参ソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, kintoki carrot sauce

箸休 HASHIYASUME

鰻煮凍り 鰻肝餡掛け Jellied monkfish broth with monkfish liver starchy sauce

強肴 SHIIZAKANA

河豚黒七味焼き 酢橘 Grilled pufferfish with black shichimi pepper and sudachi citrus

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*香箱蟹蒸し寿司(国産米) 止椀付き(赤出汁) \*Steamed female snow crab sushi, red miso soup

\*蟹煮麺 温度玉子 \*Somen noodles in hot crab soup, soft-boiled egg

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 and peanut wrapped in wheat-flour dough)

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup> 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  
36,200 円 (消費税込 サービス料20%別) 36,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

霞仕立て 車海老餅包み 色紙大根 青味 柚子

Soy milk soup with mochi rice cake-wrapped prawn, daikon radish, greens and yuzu

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

金目鯛塩焼き 白菜ソース 雲丹

Salt-grilled red snapper with Chinese cabbage sauce and sea urchin

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

勸肴 SUSUMEZAKANA

蕪釜グラタン 北寄貝 蟹 花菜

Turnip gratin, surf clam, crab, cauliflower in turnip cup

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 (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 (Japanese sweets)

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup> 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

36,200 円 (消費税込 サービス料20%別)

36,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

香箱蟹蒸籠蒸し 蟹酢 檸檬  
炙り珍味 自家製唐墨 干子

Steamed female snow crab using a bamboo steamer, crab vinegar and lemon  
Seared delicacies, homemade dried mullet roe and dried sea cucumber

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
霞仕立て 車海老餅包み 色紙大根 青味 柚子

Soymilk soup with mochi rice cake-wrapped prawn, daikon radish, greens 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

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

煮物 NIMONO

きんき煮付け 天王寺蕪 青味 生姜 木の芽

Simmered channel rockfish, turnip, greens, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 金時人参ソース 本山葵 岩塩

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, kintoki carrot sauce, wasabi and rock salt

箸休め HASHIYASUME

京壬生菜綱掛け Mibuna leaves with tofu

鍋物 NABEMONO

てっちり鍋 河豚 白子 豆腐 野菜 ちり酢 薬味

Pufferfish hot pot, pufferfish soft roe, tofu, vegetables  
Served with dipping citrus soy sauce and condiment

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*鮑土鍋御飯 (国産米) 肝煮添え 止椀付き (赤出汁)

\*Steamed rice with abalone in clay pot, simmered abalone liver and red miso soup

\*蟹煮麺 温度玉子 \*Somen noodles in hot crab soup, soft-boiled egg

果物 KUDAMONO 盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

わらび餅 Warabimochi (bracken starch dumplings)

令和六年十一月十二日～十二月二十九日 November 12<sup>th</sup> to December 29<sup>th</sup>

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