

《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

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

萩豆腐 粒蕎麦 小角野菜 坂本菊 蕎麦の芽

Clear soup with Hagi tofu, buckwheat grains, vegetables, chrysanthemum and buckwheat sprouts

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

米茄子田楽 牛ロース 粟麩

姫玉蜀黍 パプリカ 肉味噌

Grilled eggplant with miso glaze, beef loin, millet gluten,
young corn, bell pepper and miso-flavored ground meat

強 肴 SHIIZAKANA

鰯おくら蒸し 梅肉餡

Steamed flounder and okra with plum puree

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 miso and white miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th

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

夏の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

萩豆腐 粒蕎麦 小角野菜 坂本菊 蕎麦の芽

Clear soup with Hagi tofu, buckwheat grains, vegetables, chrysanthemum and buckwheat sprouts

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

かます雲丹焼き

鮎魚女唐揚げ唐墨塗り

姫玉蜀黍 ズッキーニ

Grilled barracuda and sea urchin

Deep-fried dried mullet roe coating of greenling, young corn and zucchini

勧 肴 SUSUMEZAKANA

和牛ロース塩すき焼き

レタス トマト 豆腐 かぼす

Wagyu loin salted sukiyaki, lettuce, tomato, tofu and Kabosu citrus

強 肴 SHIIZAKANA

鰹無花果辛子和え

Bonito and fig mixed with Japanese mustard

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 miso and white miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th

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)

【睡蓮会席】 SUIREN KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI
冷し鱈王地蒸し
無花果利久豆腐 鱧紀州巻き
白アスパラガス月環
車海老黄身酒盗餡

Chilled steamed egg custard with soft-shelled turtle, fig and sesame tofu, burdock rolled with pike conger,
White asparagus wrapped in cutlassfish, prawns with salted bonito innard-flavored egg yolk paste

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
玉蜀黍摺り流し 賀茂茄子雲丹真丈 ゆかり
Corn pureed soup, eggplant and sea urchin fish cake and red perilla
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
鱧実山椒煮 松茸 九条葱
Simmered pike conger with Japanese pepper, matsutake mushroom and Kujo leak

焼 物 YAKIMONO
かます塩焼き エシャロット醤油焼き 万願寺唐辛子
Grilled barracuda with salt, grilled shallots with soy sauce and grilled Manganji chili pepper with miso

強 肴 SHIIZAKANA
和牛柔煮 馬鈴薯餡掛け
スナップエンドウ パプリカ
Tender Wagyu stew with potato starchy sauce, snap pea and bell pepper

食 事 SHOKUJI
蓮根と穴子の炊込み御飯 (国産米)
Steamed rice with lotus root and conger eel
止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り
Red miso and white miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th

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】 MIZUHIKI-SOU 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

蓮の葉盛り 鮑 赤貝 北寄貝 あおさジュレ

鰻巻き揚げ 翡翠冬瓜 利久餡

Abalone, ark shell, surf clam, serve with aosa seaweed jelly on top of lotus leaves
Roasted eel wrapped in omelet, simmered winter melon with sesame starchy sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 毛蟹馬鈴薯饅頭 揚げ生姜

Clear soup with hair crab and potato dumpling and fried 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

煮物 NIMONO

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

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 玉葱ソース 夏野菜

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with onion sauce, summer vegetables

箸休 HASHIYASUME

しめ鯖葉山葵和え Vinegared mackerel marinated with wasabi leaves

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老衣揚げ 黄身ソース 松茸 黒胡椒

Deep-fried spiny lobster with egg yolk sauce, matsutake mushroom and black pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鰻茶漬け (国産米) 胡麻 三つ葉 山葵 とろろ 追い出汁

*Steamed rice topped with slices of sea bream,

served with broth poured over top, sesame, mitsuba leaf, wasabi and grated yam

*坦々風豆乳うどん 肉味噌

*Chilled udon noodles, dipping sesame spicy soy milk broth and minced pork miso

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)

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th

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、御食事のチョイスを事前にお決めくださいますようお願いいたします。

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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛ロース会席【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
夏の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
玉蜀黍摺り流し 賀茂茄子雲丹真丈 ゆかり
Corn pureed soup, eggplant and sea urchin fish cake and red perilla
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
鱧実山椒煮 松茸 九条葱
Simmered pike conger with Japanese pepper, matsutake mushroom and Kujo leak

焼 物 YAKIMONO
神戸牛ロース網焼き
彩り野菜 薬味 豆腐サラダ
Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and tofu salad

強 肴 SHIIZAKANA
鰹無花果辛子和え
Bonito and fig mixed with Japanese mustard

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） 止碗付き（袱紗仕立て）
＊Steamed rice with seasonal ingredients, red miso 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)

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th 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。

＊神戸牛ロース会席 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 groups 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

蓮の葉盛り 鮑 赤貝 北寄貝 あおさジュレ

冷し 鱈王地蒸し 蓴菜 いくら

Abalone, ark shell, surf clam, serve with aosa seaweed jelly on top of lotus leaves
Chilled steamed egg custard with soft-shelled turtle, topped with water shield and salmon roe

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 毛蟹馬鈴薯饅頭 揚げ生姜

Clear soup with hair crab and potato dumpling and fried 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

焼 物 YAKIMONO

鰻白焼き キャビア 岩塩 山葵

Unseasoned grilled eel, caviar, rock salt and wasabi

箸 休 HASHIYASUME

焼松茸と菊のお浸し

Grilled matsutake mushroom and chrysanthemum in dashi broth

勸 肴 SUSUMEZAKAN

黒毛和牛フィレ炭火焼き 玉葱ソース 夏野菜

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with onion sauce, summer vegetables

強 肴 SHIIZAKANA

鰹無花果辛子和え

Bonito and fig mixed with Japanese mustard

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*炙り寿司三種 (国産米) 止碗付き (袱紗仕立て)

*Three kinds of seared sushi, red miso and white miso soup

*坦々風豆乳うどん 肉味噌

*Chilled udon noodles, dipping sesame spicy soy milk broth and minced pork miso

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果 物 KUDAMONO 盛り合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles

令和七年八月四日～九月十五日 August 4th to September 15th

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 groups of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal