

《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

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

土瓶蒸し 松茸 才巻 上蒲鉾 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, prawn, kamaboko, mitsuba leaves and sudachi citrus

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

秋鮭丹波焼き 合鴨紅葉焼き

散らし銀杏 零余子雲丹揚げ

菊花かぶら

Grilled salmon, grilled duck,

gingko nuts, fried yam bulbets with sea urchin and chrysanthemum-cut turnip

強 肴 SHIIZAKANA

尼鯛薯蕷蒸し 柚香茸餡 柚子 山葵

Steamed tilefish with yam cake, starchy mushroom sauce with yuzu and wasabi

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

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th

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
秋の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
土瓶蒸し 松茸 才巻 白身魚 上蒲鉾 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, prawn, white fish, kamaboko, 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 vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO
菊花蕪 菊花餡 共葉 振り柚子
Simmered chrysanthemum-cut turnip, starchy chrysanthemum sauce and yuzu

焼 物 YAKIMONO
尼鯛吹き寄せ朴葉味噌焼き
慈姑 銀杏薩摩芋 紅葉人参
黒毛和牛ロース
Grilled tilefish with mixed ingredients on Hoba leaf with miso paste, arrowhead, sweet potato and carrot
Grilled Kuroge Wagyu beef loin

強 肴 SHIIZAKANA
芹小鍋仕立て
合鴨 鶏つみれ 紅葉麩 山椒
Japanese parsley small hot pot, duck, chicken meatballs, wheat gluten and sansho pepper

食 事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止碗 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)

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th 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)

【秋の味覚会席】

AKI-NO-MIKAKU KAISEKI

26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

落ち鮎甘露煮

蕎麦豆腐 合鴨毬栗揚げ

卸し自然薯 細根大根と唐墨

Simmered sweetfish in sweetened soy sauce, buckwheat tofu, deep-fried duck coating somen noodles, grated natural yam and thin-rooted daikon radish and dried mullet roe

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

菊かぶら帆立鍋込み 椎茸 青味 柚子

Clear soup with scallops in chrysanthemum-cut turnip, shiitake mushroom, green and yuzu

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

尼鯛巻織蒸し 錦秋餡 雲丹 振り柚子

Steamed tilefish, tofu and vegetable rolls, starchy crab sauce, sea urchin and yuzu

焼 物 YAKIMONO

軍鶏山椒焼き 真菰筍焼き浸し

Grilled shamo chicken with Japanese pepper and grilled makomodake in dashi broth

箸休め HASHIYASUME

干し柿春巻き Dried persimmon spring roll with cream cheese and dry fruits

強 肴 SHIIZAKANA

喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ

大黒占地 青菜 酢橘 ポン酢

Blackthroat seaperch shabu-shabu, daikoku shimeji mushroom, greens, sudachi citrus and ponzu sauce

食 事 SHOKUJI

秋鮭いくら御飯 (国産米) 木の芽

Steamed rice with Autumn salmon and salmon roe rice, leaf buds

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)

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th

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 【秋風会席】 AKIKAZE 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

無花果胡桃味噌和え 筋子西京漬け 砂肝油煮
山芋磯辺揚げ 酢〆秋刀魚菊花高菜巻き

Figs and walnuts with miso sauce, herring roe marinated in Saikyo miso, braised gizzard in oil,
deep-fried yam with nori seaweed and garland chrysanthemum rolled with vinegared saury

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

土瓶蒸し 松茸 尼鯛 才巻 上蒲鉾 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, tilefish, prawn, kamaboko, 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 vinegar jelly and soy sauce

中 皿 CHUZARA

秋鮭丹波焼き Grilled salmon

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレステーキ 白靈茸 ポン酢ソース

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with ponzu sauce and king oyster mushroom

箸 休 HASHIYASUME

伊勢海老麴和え 茗荷 芹

Salt-koji marinated Japanese spiny lobster, myoga and Japanese parsley

強 肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 聖護院大根 青味 生姜 木の芽

Simmered dish of the day, Shogoin turnip-shaped radish, greens, ginger and leaf buds

食 事 SHOKUJI

二八蕎麦 木ノ子汁 銀杏おこわ (国産米)

Nihachi soba noodles (twenty percent wheat flour and eighty percent buckwheat flour),
mushroom dipping sauce and sticky rice with ginkgo nuts

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)

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th

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 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
秋の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
菊かぶら帆立・椎茸 青味 柚子
Clear soup with scallops in chrysanthemum-cut turnip, shiitake mushroom, green 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
尼鯛巻・織蓑し 錦秋餡 雲丹 振り柚子
Steamed tilefish, tofu and vegetable rolls, starchy crab sauce, sea urchin and yuzu

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
喉黒と松茸のしゃぶしゃぶ
大黒占地 青菜 酢橘 ポン酢
Blackthroat seaperch shabu-shabu, daikoku shimeji mushroom, greens, sudachi citrus and ponzu sauce

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 (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)

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th 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

焜炉焼き 松茸 干子 酢橘
百合根萩饅頭 銀餡 山葵

Grilled matsutake mushroom and dried sea cucumber on a small stove, served with sudachi citrus,
steamed ball of lily root with starchy sauce and wasabi

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

菊花仕立て 菊かぶら 割き松茸 三つ葉 柚子月環

Clear soup with chrysanthemum-cut turnip, matsutake mushroom, mitsuba leaf and yuzu

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

造 り TSUKURI

本日の四種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

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

焼 物 YAKIMONO

北寄貝土手焼

蒸し鮑 黒毛和牛フィレ 大黒占地 九条葱 アスパラガス

Grilled surf clam-steamed abalone, Japanese black beef fillet, Daikoku shimeji, Kujo green onion,
and asparagus with miso paste, grated daikon radish and egg yolk ponzu sauce

箸 休 HASHIYASUME

伊勢海老麴和え 茗荷 芹 Salt-Koji marinated Japanese spiny lobster, myoga and Japanese parsley

勸 肴 SUSUMEZAKAN

鵜川産夫婦柳葉魚 雄・大葉香揚げ 雌・一夜干し

A couple of shishamo smelt "Male" perilla leaf tempura "female" overnight-dried shishamo smelt

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*秋鮭いくら土鍋御飯 (国産米) 木ノ子汁付き

Steamed rice with Autumn salmon and salmon roe rice in clay pot, mushroom soup

*二八蕎麦 木ノ子汁 木ノ子の天麩羅

Nihachi soba noodles (twenty percent wheat flour and eighty percent buckwheat flour),
mushroom dipping sauce and mushroom tempura

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)

令和七年九月十六～十一月十日 September 16th to November 10th

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