

《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

蟹湯葉真丈 青味 振り柚子

Clear soup with crab and tofu skin dumpling, 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 八寸 YAKIMONO Hassun

三元豚角煮の養老焼き 牛蒡 辛子

菊芋バター焼き 子持ち柳葉魚

海松貝芹浸し

Braised Sangen pork, burdock root and mustard

Grilled artichoke with butter, grilled smelt with roe, Mirugai shellfish and Japanese parsley in dashi broth

強 肴 SHIIZAKANA

宝珠蒸し トリュフ餡

車海老 雲子 帆立

Savory steamed egg custard, prawn, cod roe, scallop and truffle-flavored 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

水果子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th

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
冬の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
蟹湯葉真丈 青味 振り柚子
Clear soup with crab and tofu skin dumpling, 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
鰯大根塩麴煮 青菜 針生姜
Simmered amberjack and daikon radish with salted rice malt, greens and shredded ginger

焼物 八寸 YAKIMONO Hassun
三元豚角煮の養老焼き 牛蒡 辛子
菊芋バター焼き 雲子味噌漬け
海松貝芹浸し
Braised Sangen pork, burdock root and mustard
Grilled artichoke with butter, cod roe picked in miso, Mirugai shellfish and Japanese parsley in dashi broth

強 肴 SHIIZAKANA
鰻鯨の天麩羅
鰻肝 野菜 割ポン酢 薬味 藻塩
Monkfish and vegetable tempura
Served with ponzu sauce, condiment and sea salt

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)

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th 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】 SHO-TOU (EARLY-WINTER) KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

蟹味噌利久豆腐

牛蒡鴨鑊込み 平貝磯辺和え

百合根柚香和え 薩摩芋黒豆茶巾

Crab tomalley tofu, duck wrapped in burdock, pen shell with seaweed, lily bulb dressed with yuzu
and sweet potato, black soybean dumpling

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

聖護院蕪摺り流し 炙り尼鯛 霰人参 青味 振り柚子

Shogoin turnip pureed soup with seared tilefish, carrot, 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

鮫肝と海老芋の炊き合わせ

青梗菜 生姜餡

Simmered monkfish liver and shrimp-shaped taro, Chinese cabbage and starchy ginger sauce

焼 物 YAKIMONO

喉黒袖庵焼き 揚げ慈姑 金柑ソース

Grilled blackthroat seaperch marinated in citrus-based sauce, deep-fried arrowhead and kumquat sauce

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース湯引き 辛子味噌葱 針海苔

Parboiled Kuroge Wagyu beef loin, spicy miso and green onion, seaweed

食 事 SHOKUJI

はつめじろ舞茸御飯 (国産米)

Steamed rice with maitake mushroom and dried sardines with Japanese pepper

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)

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th

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

自然薯海鼠腸掛け 甘海老酒盗和え 鮫肝檸檬煮
牛肉乾酪巻き 餅銀杏雲丹和え

Wild yam with Konowata salted sea cucumber roe, sweet shrimp with salted bonito stomach,
simmered monkfish liver with lemon, beef cheese roll and ginkgo nuts cooked with sticky rice with sea urchin

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 車海老慈姑寄せ 蕪 青味 柚子

Clear soup with prawn and arrowhead terrine, turnip, greens and yuzu

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

造 り TSUKURI

河豚薄造り 鉄皮 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced puffer fish, puffer fish skin, bluefin tuna and garnishes
served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

炙りきんきの煮付け 堀川牛蒡有馬煮 生姜 木の芽

Simmered seared Kichiji rockfish, Horikawa burdock root stew with sansho pepper, ginger and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 黒七味ソース サラダ春菊

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with black chili pepper and garland chrysanthemum

強 肴 SHIIZAKANA

柚子釜焼き ずわい蟹 雲丹 百合根 湯葉

Baked snow crab, sea urchin, lily root and yuba in yuzu cup

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*焼白子御飯 (国産米) 刻み海苔 黒胡椒 止め碗 赤出汁

*Steamed rice with grilled cod milt, chopped nori seaweed, black pepper and red miso soup

*にしん蕎麦 小松菜 葱 柚子

*Buckwheat noodles with herring, Japanese mustard spinach, green onion and yuzu

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)

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th 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

《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

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

聖護院蕪摺り流し 炙り尼鯛 霰人参 青味 振り柚子

Shogo-in turnip pureed soup with seared tilefish, carrot, 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

鰻肝と海老芋の炊き合わせ 青梗菜 生姜餡

Simmered monkfish liver and shrimp-shaped taro, Chinese cabbage and starchy ginger sauce

焼 物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き

彩り野菜 薬味 サラダ

Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and salad

強 肴 SHIIZAKANA

柚子釜焼き ずわい蟹 雲丹 百合根 湯葉

Baked snow crab, sea urchin, lily root and yuba in yuzu 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)

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th 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。

*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

自然薯海鼠腸掛け 甘海老酒盗和え 牛肉乾酪巻き

Wild yam with Konowata salted sea cucumber roe, sweet shrimp with salted bonito stomach and beef cheese roll

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 車海老慈姑寄せ 蕪 青味 柚子

Clear soup with prawn and arrowhead terrine, turnip, greens 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

温 物 ONMONO

香箱蟹蒸籠蒸し 蟹酢

Steamed Kobako crab (female snow crab) in bamboo steamer and mixed vinegar

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 黒七味ソース サラダ春菊

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with black chili pepper and garland chrysanthemum

箸 休 HASHIYASUME

海松貝と芹のお浸し Mirugai shellfish and Japanese parsley in dashi broth

強 肴 SHIIZAKANA

鰻肝と海老芋の炊き合わせ 青梗菜 生姜餡

Simmered monkfish liver and shrimp-shaped taro, Chinese cabbage and starchy ginger sauce

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鮑と白子と雲丹の雑炊 (国産米) 生海苔

*Rice porridge with abalone, cod milt, sea urchin and raw seaweed

*にしん蕎麦 小松菜 葱 柚子

*Buckwheat noodles with herring, Japanese mustard spinach, green onion and yuzu

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)

令和七年十一月十一日～十二月三十日 November 11th to December 30th 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