

《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

春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮎魚女葛打ち 桜豆腐 桜花大根・人参 木の芽

Clear soup with greenling coated with kudzu starch, sakura tofu, sakura-shaped daikon radish, carrot and leaf buds

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

鱈菜種焼き 螢烏賊餡

姫栄螺黄金焼き

花山葵醤油漬鬼卸し和え

Grilled Spanish mackerel with egg yolk topping, starchy firefly squid sauce

Grilled baby turban shell

Seasoned wasabi flower stems in soy sauce mixed with grated daikon radish

強肴 SHIIZAKANA

筍揚げ真丈 若芽餡掛け 青味

Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th

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
春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
鮎魚女葛打ち 桜豆腐 桜花大根・人参 木の芽
Clear soup with greenling coated with kudzu starch, sakura tofu, sakura-shaped daikon radish, carrot 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
筍揚げ真丈 若芽餡掛け 青味
Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

焼物 YAKIMONO
鱈菜種焼き 螢烏賊餡
黒毛和牛ロース海胆巻き
花山葵醤油漬鬼卸し和え
Grilled Spanish mackerel with egg yolk topping, starchy firefly squid sauce
Kuroge Wagyu beef loin rolled with sea urchin
Seasoned wasabi flower stems in soy sauce mixed with grated daikon radish

強肴 SHIIZAKANA
葱鮪鍋
玉子 青味 花山椒
Hot pot with tuna and green onions, egg, greens and sansho pepper blossoms

食事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り
White miso soup and pickles

果物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th 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)

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

前菜 ZENSAI

翡翠豆

栄螺黄金焼 桜海老煎餅

合鴨塩麴蒸し 蓮根餅落味噌田楽串

Jade green beans, grilled turban shell, sakura shrimp rice cracker,
steamed duck with salted rice malt, lotus root rice cake skewers with butterbur sprout miso glaze

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

春菜椀 筍真丈 落 独活 蕨 木の芽

Clear broth soup with spring vegetable, bamboo shoot fish cake, butterbur sprout, spikenard, bracken 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

穴子春キャベツ巻き 新馬铃薯 桜花麩

Conger eel wrapped in spring cabbage roll, new potatoes and cherry blossom-shaped wheat gluten

焼物 YAKIMONO

金目鯛塩焼き 菜の花ソース 酢橘

Salt-grilled splendid alfonsino with canola flowers sauce and sudachi citrus

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース塩叩き 泡醤油

うるい 袱紗葱 山葵

Salt-seared Kuroge Wagyu beef loin, foam soy sauce, Urui (hosta sprouts), shredded green onions and wasabi

食事 SHOKUJI

桜海老と筍の炊き込み御飯 (国産米) 三つ葉

Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoots, topped with mitsuba greens

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th 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 【花篝会席】 HANAKAGARI 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

螢烏賊翁和え

アスパラガス玉地 桜鯛手毬寿司

白魚海苔ゼリー寄せ 葉牛蒡金平

Firefly squid with grated daikon radish, asparagus with egg sauce, sakura sea bream sushi,
Icefish with seaweed jelly and stir-fried burdock greens

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

桜海老つみれ 蓬麩 独活 たらちの芽

Clear soup with sakura shrimp fish cake, mugwort wheat gluten, spikenard with aralia 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

煮物 NIMONO

本日の煮付け 焼筍 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, grilled bamboo shoots, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ 炙り海胆 燻製醤油餡 菜の花

Broiled Kuroge Wagyu fillet, seared sea urchin, smoked soy sauce thickened sauce and canola blossoms

強肴 SHIIZAKANA

鮑蒸し焼き 牛酪たれ Steamed and grilled abalone with butter sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*桜鯛利久茶漬け (国産米) 三つ葉 ぶぶあられ 山葵

*鴨南蛮 黒七味

*Sakura sea bream Chazuke in sesame miso sauce with mitsuba green, tiny rice crackers and wasabi

*Warm buckwheat noodles with duck and leeks, served with black seven spice seasoning

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th 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 和牛会席【北山】 Japanese Wagyu 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
春の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
春菜 筍 真丈 落 独活 蕨 木の芽
Clear broth soup with spring vegetable, bamboo shoot fish cake, butterbur sprout, spikenard, bracken 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

中皿 CHUZARA
金目鯛塩焼き 菜の花ソース 酢橘
Salt-grilled splendid alfoncino with canola flowers sauce and sudachi citrus

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 SHIZAKANA
筍揚げ真丈 若芽餡掛け 青味
Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

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 白味噌仕立て
*Steamed rice with seasonal ingredients, clear 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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th 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。

*和牛ロース会席 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

炙り珍味 焜炉焼 唐墨 螢烏賊 へしこ 鬼卸し

Grilled assorted delicacies, salted mullet roe, firefly squid, pickled mackerel in rice bran and grated daikon radish

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

桜海老つみれ 蓬麩 独活 たらこの芽

Clear soup with sakura shrimp fish cake, mugwort wheat gluten, spikenard with aralia sprouts

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

煮物 NIMONO

伊勢海老具足煮 雲丹餡掛け 青味 九条葱

Simmered Japanese spiny lobster cooked in the shell with sea urchin starchy sauce, greens and Kujō leek

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ 燻製醤油餡 菜の花

Broiled Kuroge Wagyu fillet, smoked soy sauce thickened sauce and canola blossoms

薯休 HASHIYASUME

アスパラガス玉地蒸し Steamed savory egg custard with asparagus

強肴 SHIIZAKANA

鮑蒸し焼き 牛酪たれ Steamed and grilled abalone with butter sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*桜海老と筍の土鍋御飯 (国産米) 三つ葉 止椀付き (白味噌仕立て)

*鴨南蛮 黒七味

*Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoots, topped with mitsuba greens in clay pot

*Warm buckwheat noodles with duck and leeks, served with black seven spice seasoning

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9th to April 12th

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