

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

【鴨川】 KAMOGAWA

14,500 円 (消費税込、サービス料20%別) 14,500 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI
新緑の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
蛤吸 キャベツ 若芽 白髪葱 木の芽
Clear soup with clam, cabbage, wakame, shredded leek, and sansho leaves
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
伊佐木利久焼き
牛ロースアスパラガス巻き
茶筌茄子 谷中生姜
Grilled grunt with sesame, beef loin rolls with asparagus, tea whisk-shaped eggplant

強肴 SHIIZAKANA
筍饅頭 木の芽味噌
稚鮎唐揚げ
Bamboo shoot dumpling with sansho leaf miso
Deep-fried young sweetfish

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

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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
22,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 22,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

新緑の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

蛤吸 キャベツ 若芽 白髪葱 木の芽

Clear soup with clam, cabbage, wakame, shredded leek, and sansho leaves

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

海老真丈博多煮 八つ橋海老 一文字落

Simmered layered shrimp mousse, arch-shaped shrimp, straight-cut butterbur

焼物 YAKIMONO

伊佐木利久焼き

牛ロースアスパラガス巻き

茶筌茄子 谷中生姜

新馬铃薯摺り流し・甘海老・キャビア

Grilled grunt with sesame, beef loin rolls with asparagus, tea whisk-shaped eggplant

Potato purée soup with sweet shrimp, caviar

強肴 SHIIZAKANA

稚鮎真鯉揚げ 筍 螢烏賊 酢橘 抹茶塩

Deep-fried young sweetfish, bamboo shoot, and firefly squid

Served with sudachi citrus and matcha salt

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)

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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)

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

前菜 ZENSAI

海雲琥珀寄せ

こごみ味噌焼き 螢烏賊芽花椰菜揚げ
蓬麩牛巻き 花山葵とかますのお浸し

jellied mozuku seaweed, miso-grilled ostrich fern, deep-fried firefly squid with broccolini,
beef roll with mugwort wheat gluten, marinated barracuda with flower wasabi

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

焼鱧 雲丹 海苔真丈 青味 木の芽

Clear soup with grilled sillago, sea urchin, seaweed fish cake, green 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

太刀魚葛煮 敷茄子 青味 実山椒卸し

Simmered cutlassfish with kudzu starch, eggplant, greens, and sansho-flavored grated daikon radish

焼物 YAKIMONO

近江鴨山葵焼き

鮎魚女利久揚げ 酢取蕃茄 天豆蜜煮

Grilled duck with wasabi,
deep-fried fat greenling with sesame, pickled tomato, and honey-simmered broad beans

強肴 SHIIZAKANA

鱸蓮根蒸し 新緑餡 振り柚子

Steamed Spanish mackerel and lotus root with fresh green sauce and yuzu zest

食事 SHOKUJI

青豆御飯 (国産米) バター醤油風味

Seasoned rice with green peas with butter and soy sauce flavor

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)

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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 【薫風会席】 KUMPU KAISEKI
30,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 30,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮑塩辛 寄せ順菜

合鴨生ハムアスパラガス巻き

鯛子時雨煮 煽り烏賊実山椒オイル

Salt-cured abalone and jellied water shield, duck prosciutto wrapped around asparagus, simmered sea bream roe, and bigfin reef squid with sansho pepper oil

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

車海老落巻き 大根 柚子

Clear soup with Japanese tiger prawn wrapped in butterbur, daikon radish, 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

本日の煮付け 椎茸 こごみ 生姜 花山椒

Simmered fish of the day, shiitake mushroom, ostrich fern, ginger, and flower sansho

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 蒸野菜 蕃茄ソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with steamed vegetables and tomato sauce

強肴 SHIIZAKANA

筍饅頭 木の芽味噌餡 稚鮎唐揚げ

Bamboo shoot dumpling with sansho leaf miso sauce and deep-fried young sweetfish

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 鰹土鍋御飯 (国産米) 胡麻 大葉 止椀付き (赤出汁)

* -cooked rice with bonito, sesame, and shiso leaf Served with red miso soup

* 新玉葱とベーコンの饅餡 黒胡椒 木の芽

* Udon noodles with new onion and bacon, black pepper, and young sansho leaves

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)

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 和牛会席【北山】 Japanese Wagyu Beef Kaiseki Course KITAYAMA
37,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 37,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI
新緑の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
焼鱧 雲丹 海苔真丈 青味 木の芽
Clear soup with grilled sillago, sea urchin, seaweed fish cake, green 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

温物 ONMONO
鰯蓮根蒸し 新緑餡 振り柚子
Steamed Spanish mackerel and lotus root with fresh green sauce and yuzu zest

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
稚鮎真鯉揚げ 筍 螢烏賊 酢橘 抹茶塩
Deep-fried young sweetfish, bamboo shoot, and firefly squid
Served with sudachi citrus and matcha salt

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)

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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。

***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

37,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 37,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮑塩辛 寄せ順菜 令鴨生ハムアスパラガス巻き 鯛子時雨煮 煽り烏賊実山椒オイル
Salt-cured abalone and jellied water shield, duck prosciutto wrapped around asparagus,
simmered sea bream roe, and bigfin reef squid with sansho pepper oil

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 車海老落巻き 大根 柚子
Clear soup with Japanese tiger prawn wrapped in butterbur, daikon radish, 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

雲丹王地蒸し 生海胆 胡麻豆腐 三つ葉
Savory steamed egg custard with raw sea urchin, sesame tofu, and mitsuba leaves

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 蒸野菜 蕃茄ソース
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with steamed vegetables and tomato sauce

箸休 HASHIYASUME

新馬铃薯摺り流し 甘海老 キャビア 醤油羹
Potato purée soup with sweet shrimp, caviar and jellied soy sauce broth

強肴 SHIIZAKANA

新若芽と鮑のしゃぶしゃぶ レタス 茗荷 芹 肝ポン酢
Shabu-shabu of fresh wakame seaweed and abalone with lettuce,
Japanese myoga ginger, water dropwort, and abalone liver ponzu sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司 (国産米) 三貫 止椀付き (赤出汁)

*Three pieces of nigiri sushi, served with red miso soup

*新玉葱とベーコンの饅頭 黒胡椒 木の芽

*Udon noodles with new onion and bacon, black pepper, and young sansho leaves

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)

令和八年四月十三日～五月十五日 April 13th to May 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