

《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

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

鰯つみれ汁 蓴菜 芽葱 八幡蒟蒻 露生姜

Clear soup with sardine balls, water shield, scallion sprouts, red konjac and ginger extract

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

夏鴨山椒焼き

沢蟹南蛮漬け 蕪花果利久揚げ

海雲酢 白瓜雷干し

Grilled summer duck with sansho pepper, marinated river crab, deep-fried fig with sesame, mozuku seaweed with vinegar and spiral-cut dried white melon.

強肴 SHIIZAKANA

太刀魚華風蒸し 椎茸 人参 葱

Steamed scabbard fish prepared Chinese style with shiitake mushrooms, carrots, and green onions

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

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026

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  
夏の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
鰯つみれ汁 蓴菜 芽葱 八幡蒟蒻 露生姜  
Clear soup with sardine balls, water shield, scallion sprouts, red konjac and ginger extract  
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  
鱧黄身煮 玉葱 三つ葉  
Simmered pike conger with egg yolk, onions, and mitsuba leaves

焼物 YAKIMONO  
太刀魚塩焼き  
黒毛和牛ロース小角網焼き  
沢蟹南蛮漬け 蕪花果利久揚げ  
海雲酢 白瓜雷干し  
Salt-grilled scabbard fish, grilled diced Kuroge Wagyu beef sirloin, marinated river crab, deep-fried fig with sesame, mozuku seaweed with vinegar, and spiral-cut dried white melon.

強肴 SHIIZAKANA  
丸茄子田楽焼き 伏見唐辛子 茗荷  
Grilled round eggplant with sweet miso glaze, sweet peppers, and myoga.

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)

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026 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

海雲とモロヘイヤ  
栄螺唐揚げ 鬼灯サーモン  
芋茎生ハム巻き 冷燻無花果

Mozuku seaweed and mulukhiya, deep-fried turban shell, physalis salmon,  
taro stalk wrapped in prosciutto, and cold-smoked fig

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
鱧枝豆真丈 百合根 ズッキーニ 茗荷 柚子

Clear soup with pike conger and edamame fish cake, lily bulb, zucchini, myoga, 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

焼物 YAKIMONO

鱧山椒焼き  
鱧煎餅 白瓜雷干し

Grilled pike conger with sansho pepper, pike conger crackers, and spiral-cut dried white melon

勸肴 SUSUMEZAKANA

黒毛和牛ロース蒸し焼き  
賀茂茄子揚煮 袱紗葱 黒七味餡

Steamed and grilled Kuroge Wagyu beef sirloin,  
deep-fried and simmered Kamo eggplant, green onions, and black shichimi pepper sauce.

強肴 SHIIZAKANA

鯨本皮絹田巻き 酢味噌

Whale skin wrapped in daikon radish with vinegar miso sauce

食事 SHOKUJI

鰻たれ焼おにぎり御飯 (国産米) 追い出汁付き

Grilled rice ball with eel kabayaki, served with additional dashi broth

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)

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026

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  
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

合鴨夏野菜包み 赤茄子ジュレ  
鰻ざく巻き 蒸し鮑煎り酒掛け 蕪花果利久揚げ 蓴菜と毛蟹

Duck wrapped in summer vegetables with tomato jelly, grilled eel and cucumber roll,  
steamed abalone with reduced sake sauce, deep-fried fig with sesame, water shield and horsehair crab

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
雲仕立て 雲丹玉子豆腐 焼穴子白扇揚げ 露生姜

Grated radish soup with sea urchin egg tofu, deep-fried grilled conger eel, and ginger extract  
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 青味 生姜 木の芽

Simmered dish of the day with greens, ginger, and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼茄子胡麻ソース 万願寺唐辛子

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled eggplant with sesame sauce, and Manganji peppers

強肴 SHIIZAKANA

太刀魚華風蒸し 椎茸 人参 葱

Steamed scabbard fish served Chinese style with shiitake mushrooms, carrots, and green onions

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*菱蟹炊込み御飯 (国産米) 止椀付き (赤出汁)

\*青呉汁饅頭 若芽 薄揚げ

\*Steamed rice with diamond crab (domestic rice) served with red miso soup

\*Green soybean paste udon noodles with wakame seaweed and thinly fried tofu

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)

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026 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  
夏の彩り盛り  
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
鱧枝豆真丈 百合根 ズッキーニ 茗荷 柚子  
Clear soup with pike conger and edamame fish cake, lily bulb, zucchini, myoga, 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

温物 ONMONO  
太刀魚華風蒸し 椎茸 人参 葱  
Steamed scabbard fish served Chinese style with shiitake mushrooms, carrots, and green onions.

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  
鱧黄身煮 玉葱 三つ葉  
Simmered pike conger with egg yolk, onions, and mitsuba leaves.

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)

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026 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

毛蟹蓮の葉盛り 赤茄子 生姜酢

無花果利久揚げ

Horsehair crab served on a lotus leaf with tomato and ginger vinegar, deep-fried fig with sesame

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

雲仕立て 雲丹玉子豆腐 焼穴子白扇揚げ 露生姜

Grated radish soup with sea urchin egg tofu, deep-fried grilled conger eel, and ginger extract

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

鮑葛煮 白芋茎 青味 振り柚子

Simmered abalone with kudzu starch, white taro stalk, green vegetables, and yuzu.

焼物 YAKIMONO

鱧山椒焼き 鱧煎餅 白瓜雷干し

Grilled pike conger with sansho pepper, pike conger crackers, and spiral-cut dried white melon.

勸肴 SUSUMEZAKANA

黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼茄子胡麻ソース 万願寺唐辛子

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled eggplant with sesame sauce, and Manganji peppers

強肴 SHIIZAKANA

鯨本皮絹田巻き 酢味噌

Whale skin wrapped in daikon radish with vinegar miso sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*菱蟹炊込み御飯 (国産米) 止椀付き (赤出汁)

\*鰻たれ焼おにぎり御飯 (国産米) 追い出汁付き

\*Steamed rice with diamond crab, served with red miso soup

\*Grilled rice ball with eel kabayaki, served with additional dashi broth

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)

令和八年七月一日～八月十日 July 1<sup>st</sup> to August 10<sup>th</sup>, 2026

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