

《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

炙り太刀魚真丈 青豆摺り流し 蛇の目瓜 揚げ生姜

Green soybean pureed soup with seared cutlassfish fishcake, ring-cut gourd and fried ginger

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

伊佐木酒盗焼き 焦がしバター餡

石川小芋雲丹焼き

酢取茗荷 アスパラガスお浸し

Grilled grunt with salted bonito entrails and burnt butter sauce, Ishikawa baby taro with sea urchin, pickled myoga ginger and steeped asparagus in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛玉締め 三つ葉 粉山椒

Kuroge Wagyu beef bound with egg, mitsuba leaves and sansho pepper

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

令和八年八月十一日～九月十四日 August 11th to September 14th, 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
炙り太刀魚真丈 青豆摺り流し 蛇の目瓜 揚げ生姜
Green soybean pureed soup with seared cutlassfish fishcake, ring-cut gourd and fried ginger
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
鯖吟醸煮付け 焼豆腐 蓮根 青味
Simmered Spanish mackerel in ginjo sake sauce, grilled tofu, lotus root and seasonal green vegetable

焼物 YAKIMONO
伊佐木酒盗焼き 焦がしバター餡
牛舌柔煮串 石川小芋雲丹焼き
酢取茗荷 アスパラガスお浸し
Grilled grunt with salted bonito entrails and burnt butter sauce, braised beef tongue skewer
Ishikawa baby taro with sea urchin, pickled myoga ginger and steeped asparagus in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA
秋茄子と煮穴子の博多蒸し 牛蒡 パプリカ 溶き山葵
Steamed layered autumn eggplant and conger eel, burdock root, bell pepper and dissolved 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

果物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和八年八月十一日～九月十四日 August 11th to September 14th, 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

焼茄子オクラ掛け 伊勢海老と雲丹の最中
合鴨甲州煮博多
鰯絹衣揚げ 八幡蒟蒻酢味噌和え

Grilled eggplant with okra sauce, spiny lobster and sea urchin monaka wafer,
braised layered duck breast, deep-fried atka mackerel, Hachiman red konjac with vinegared miso sauce

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
飛魚つみれ 冬瓜 針野菜 露生姜

Clear soup with flying fish dumplings, winter melon, julienned vegetables and ginger juice
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

鰻印籠煮 小芋 青味

Simmered stuffed eel, baby taro and seasonal green vegetable

焼 物 YAKIMONO

鱸梅香焼き 酢取茗荷 袱紗葱

Grilled sea bass with plum fragrance, pickled myoga ginger and finely chopped green onion

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛五締め 三つ葉 粉山椒

Kuroge Wagyu beef bound with egg, mitsuba leaves and sansho pepper

食 事 SHOKUJI

蓮の実御飯 (国産米) 鮪角煮

Steamed rice with lotus seeds, simmered cubed tuna in soy and ginger

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)

令和八年八月十一日～九月十四日 August 11th to September 14th, 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

鮎夏野菜和え 玉蜀黍カステラとフォアグラ塩麴焼き
蛸油煮 蕪花果味噌漬 挽茶鶏松風

Ayu sweetfish with summer vegetables, corn sponge cake and foie gras grilled with savory rice malt,
octopus confit, miso-pickled fig and powdered green tea minced chicken cake

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鱧軽羹 冬瓜 茗荷 大葉

Clear soup with conger eel and steamed yam cake, winter melon, myoga ginger and shiso leaf
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

のどぐろ酒蒸し 山椒餡 白髪葱 茄子

Sake-steamed rosy seabass with starchy sansho pepper sauce, finely slivered green onion and eggplant

焼物 YAKIMONO

牛舌炭火焼き 味噌漬卵黄 オクラ 岩塩

Charcoal-grilled beef tongue, miso-pickled egg yolk, okra and rock salt

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老具足煮 レタス 椎茸

Simmered Ise spiny lobster in the shell, lettuce and shiitake mushroom

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鮎有馬煮土鍋御飯 (国産米) 木の芽 止椀付き (赤出汁)

*鯛出汁煮麺 湯葉餡

*Steamed rice with simmered ayu sweetfish and Japanese peppercorns in clay pot and red miso soup

*Sea bream broth somen noodles with yuba bean curd skin starchy sauce

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)

*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

令和八年八月十一日～九月十四日 August 11th to September 14th, 2026 於 錦水

*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
飛魚つみれ 冬瓜 針野菜 露生姜
Clear soup with flying fish dumplings, winter melon, julienned vegetables and ginger juice
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
鱸梅香焼き 酢取茗荷 袱紗葱
Grilled sea bass with plum fragrance, pickled myoga ginger and finely slivered green onion

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
鰻印籠煮 小芋 青味
Simmered stuffed eel with baby taro, and seasonal green vegetable

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)

令和八年八月十一日～九月十四日 August 11th to September 14th, 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

鮎夏野菜和え 玉蜀黍カステラとフォアグラ塩麴焼き

蛸油煮 無花果味噌漬 挽茶鶏松風

Ayu sweetfish with summer vegetables, corn sponge cake and foie gras grilled with savory rice malt, octopus confit, miso-pickled fig and powdered green tea minced chicken cake

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鱧輕羹 冬瓜 茗荷 大葉

Clear soup with conger eel and steamed yam cake, winter melon, myoga ginger and shiso leaf

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

中皿 CHUZARA

鰻白焼き 国産キャビア 本山葵 藻塩

Unseasoned charcoal-grilled eel with Japanese caviar, wasabi and seaweed salt

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 味噌漬卵黄 オクラ 岩塩

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, miso-pickled egg yolk, okra and rock salt

箸休め HASHIYASUME

八幡蒟蒻酢味噌和え

Hachiman red konjac with vinegared miso sauce

強肴 SHIIZAKANA

Simmered rosy seabass with starchy sauce, finely slivered green onion, eggplant and ginger

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司三貫 (国産米) 止椀付き (赤出汁)

*鯛出汁煮麺 湯葉餡

*Three pieces of nigiri sushi with red miso soup

*Sea bream broth somen noodles with yuba bean curd skin starchy sauce

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)

令和八年八月十一日~九月十四日

August 11th to September 14th, 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