

《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

初春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

堀川牛蒡海老真丈鑄込み

紅白素麺 青味 占地 柚子

Clear soup with shrimp mousse stuffed in burdock, red and white somen noodles, greens, shimeji mushrooms, 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 YAKIMONO

寒鰯山椒焼き 敷き蕪煮 振り柚子

アスパラガス黄身浸し 金柑蜜煮

Grilled winter yellowtail with sansho pepper served over simmered turnip, with a touch of yuzu

Asparagus-infused egg yolk broth, with candied kumquat

強 肴 SHIIZAKANA

河豚竜田揚げ 菜花 酢橘

Deep-fried pufferfish with field mustard and sudachi citrus

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

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027

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
初春の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
堀川牛蒡海老真丈鑄込み 紅白素麺 青味 占地 柚子
Clear soup with shrimp mousse stuffed in burdock, red and white somen noodles, greens, shimeji mushrooms, 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
鶴の子芋 亀甲椎茸 日の出海老 青味 木の芽
Simmered Tsurunoko taro and hexagonal-cut shiitake mushroom with sunrise-shaped shrimp, greens, and leaf buds

焼 物 YAKIMONO
寒鰯山椒焼き 敷き蕪煮 振り柚子
和牛フィレ鰻肝焼 落の臺 河豚竜田揚げ 酢橘
アスパラガス黄身浸し
Grilled winter yellowtail with sansho pepper served over simmered turnip, with a touch of yuzu
Grilled Wagyu fillet with monkfish liver and butterbur bud, and deep-fried pufferfish with sudachi citrus
Asparagus infused in egg yolk broth,

強 肴 SHIIZAKANA
鰯茄子博多 蟹菜の花餡
Layered herring and eggplant with crab and field mustard sauce

食 事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止碗 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)

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027 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)

【福寿草会席】

FUKUJUSO KAISEKI

26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

春子鯛卵の花寿司

数の子粕漬 河豚煮凝り

白魚揚げ煮 菊芋金平

Kasugo snapper sushi with seasoned soy pulp, sake-lee-pickled herring roe, pufferfish jelly, deep-fried and simmered icefish, and sweet soy-glazed Jerusalem artichoke

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

伊勢海老真丈 御鏡大根 水引京人参 青味 木の芽

Clear soup with spiny lobster mousse, mirror-shaped radish, mizuhiki-style Kyoto carrot, greens, 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

焼物 YAKIMONO

寒鰯薫焼き 酒粕味噌 聖護院蕪卸し 金柑蜜煮

Straw-smoked winter yellowtail with sake-lee miso, grated Shogoin turnip, and candied kumquat

温物 ONMONO

毛蟹と雲子の玉締め 芹 焼葱 山椒

Horsehair crab and cod milt softly bound with egg, with water dropwort, grilled leek, and sansho pepper

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロースステーキ 青海苔山葵餡 聖護院大根

Kuroge Wagyu sirloin steak with green laver and wasabi sauce, and Shogoin radish

食事 SHOKUJI

冬菇五目御飯 (国産米) 唐墨 木の芽 干瓢 牛蒡 蓮根 油揚げ

Donko shiitake mushroom mixed rice with domestic rice, topped with dried mullet roe and leaf buds, cooked with dried gourd shavings, burdock, lotus root, and fried tofu

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)

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027

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 【燗梅会席】 ROBAI 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

常節露味噌焼き 餅花見立て松葉刺し・唐墨餅・梅百合根・黒豆
毛蟹砵巻き 合鴨利久和え 金柑乾酪鑄込み

Grilled abalone with butterbur bud miso,
accompanied by mochibana-style pine needle skewers, dried mullet roe rice cake, plum-shaped lily bulb, black soybeans,
horshair crab wrapped in thin radish, duck with sesame sauce, and cheese-stuffed kumquat

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

炙り尼鰯朝仕立て 蕪餅 青味 柚子

Clear soup with seared tilefish in clear fish broth, turnip rice cake, 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

焼 物 YAKIMONO

伊勢海老実山椒牛酪焼き 酢橘

Grilled spiny lobster with green sansho pepper butter sauce and sudachi citrus

勧 肴 SUSUMEZAKANA

黒毛和牛ロースしゃぶしゃぶ 柚子味噌釜盛り うるい 蕨

Kuroge Wagyu sirloin shabu-shabu with urui and bracken, served in a yuzu miso pot

強 肴 SHIIZAKANA

きんきの煮付け 新筍 青味 生姜 木の芽

Simmered Kinki rockfish with fresh bamboo shoot, greens, ginger, and leaf buds

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*ずわい蟹土鍋御飯 (国産米) いくら 錦糸卵 三つ葉 蟹味噌 止椀付き (白味噌仕立て)

*Snow crab clay pot rice topped with salmon roe, shredded egg crepe, mitsuba, and crab paste, served white miso soup

*軍鶏山芋そば *Shamo chicken and grated yam soba noodles

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

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027 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

初春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

伊勢海老真丈 御鏡大根 水引京人参 青味 木の芽

Clear soup with spiny lobster mousse, mirror-shaped radish, mizuhiki-style Kyoto carrot, greens, 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

寒鰯薫焼き 酒粕味噌 聖護院蕪卸し 金柑蜜煮

Straw-smoked winter yellowtail with sake-lees miso, grated Shogoin turnip, and candied kumquat

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

毛蟹と雲子の玉締め 芹 焼葱 山椒

Horsehair crab and cod milt softly bound with egg, with water dropwort, grilled leek, and sansho pepper

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 白味噌仕立て

*Steamed rice with seasonal ingredients, white 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)

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027

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

常節露味噌焼き 餅花見立て松葉刺し・唐墨餅・梅百合根・黒豆
毛蟹砵巻き 合鴨利久和え 金柑乾酪鑄込み

Grilled abalone with butterbur bud miso,

accompanied by mochibana-style pine needle skewers, dried mullet roe rice cake, plum-shaped lily bulb, black soybeans, horsehair crab wrapped in thin radish, duck with sesame sauce, and cheese-stuffed kumquat

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 炙り尼鰯潮仕立て 蕪餅 青味 柚子

Clear soup with seared tilefish in clear fish broth, turnip rice cake, greens, and yuzu

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

造 り TSUKURI

本日の四種盛り合わせ 白子ボン酢 土佐醤油 妻一式

Four kinds of sashimi of the day, served with cod milt with ponzu sauce, Tosa soy sauce and garnishes

煮 物 NIMONO

さんきの煮付け 新筍 青味 生姜 木の芽

Simmered Kinki rockfish with sea urchin, greens, ginger, and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛ロースステーキ 青海苔山葵餡 聖護院大根

Kuroge Wagyu fillet steak with green laver and wasabi sauce, and Shogoin radish

箸休め HASHIYASUME

さんこ巻織蒸し 春菊

Steamed Kinko sea cucumber stuffed with minced vegetables and tofu, with garland chrysanthemum

強 肴 SHIIZAKANA

ずわい蟹の蟹味噌しゃぶしゃぶ 九条葱 白菜 葛切り

Snow crab and crab paste shabu-shabu with Kujo green onion, napa cabbage, and Kudzu starch noodles

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*河豚雑炊 (国産米) 白子 濃厚卵 止椀付き (白味噌仕立て)

*Pufferfish rice porridge topped with milt and rich egg, served with white miso soup

*軍鶏山芋そば *Shamo chicken and grated yam soba noodles`

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)

令和九年一月八日～二月七日 January 8th to February 7th, 2027

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