

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

12,000 円(消費税込) 12,000 yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI
新緑の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
鰻鱈入りスープ 絹苳茸 空心菜 生姜
Shark fin soup, kinugasa mushroom, water spinach and ginger

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 sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO
本日の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼 物 YAKIMONO
鮎魚女蕨羽二重焼き 陸蓮根土佐焼き
Grilled greenling with bracken and egg white, okra dressed with bonito flakes

鍋 物 NABEMONO
京鴨と九条葱の小鍋 黒胡椒
Duck small hot pot with Kyoto duck, Kujō leek and black pepper

食 事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り
Steamed rice with seasonal ingredients
Red miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋楽

令和四年五月二十日～七月三日 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。
Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【八坂】 YASAKA

19,000 円(消費税込) 19,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

新緑の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

鱈鰓入りスープ 絹笠茸 空心菜 生姜

Shark fin soup, kinugasa mushroom, water spinach and ginger

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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

楓冬瓜蟹餡掛け 小茄子 車海老 生姜

Simmered winter melon with starchy crab sauce, small eggplant, prawn and ginger

焼物 YAKIMONO

鱸の玉蜀黍焼き

黒毛和牛ロース味噌袖庵焼き

Grilled sea bass with corn

Broiled Kuroge Wagyu beef sirloin marinated with sweet miso paste

箸休め HASHIYASUME

青梅甘露煮

Simmered green ume in sugar syrup

鍋物 NABEMONO

京鴨と九条葱の小鍋 黒胡椒

Duck small hot pot with Kyoto duck, Kujo leek and black pepper

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年五月二十日～七月三日

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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【源氏会席】 GENJI KAISEKI
23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

楓宇治豆腐 芋茎胡麻白和え 竹の子小袖寿司 牛舌味噌漬け 鱧生姜酢
Green tea tofu, taro stem dressed with mashed tofu, sesame, and white miso, bamboo shoot sushi
Beef tongue pickled in miso, sillago dressed with ginger vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鮎真丈 蓼白扇揚げ 白瓜 柚子
Clear soup with sweetfish cake, deep-fried water pepper with white egg, melon cucumber 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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

牛蒡饅頭 豚角煮 伏見唐辛子 鱈甲飴 山葵
Simmered burdock dumpling, braised pork belly, Fushimi sweet pepper topped with starchy sauce and wasabi

焼物 YAKIMONO

5/20~5/31 鱸一夜干し Grilled sea bass salted and dried overnight
6/1~7/3 鮎塩焼き Grilled sweetfish with salt
青梅蜜煮 蓼酢 酢橘 初神
Simmered green ume in sugar syrup, water pepper vinegar, sudachi citrus and pickled ginger

箸休め HASHIYASUME

涼風サラダ 酢橘ドレッシング 馬鈴薯 板わらび 茗荷 ラレシ
Seasonal salad, potato, bracken, myoga, radish and sudachi dressing

強肴 SHIIZAKANA

和牛フィレ雲丹包み ポン酢ジュレ 青葱
Wagyu beef filet wrapped with sea urchin with ponzu jelly and scallion

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*新蓮根と鶏の炊込み御飯(国産米) 止椀 赤出汁

*Seasoned rice with fresh lotus root and chicken, red miso soup

*茶そば *Green tea-buckwheat noodles

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 (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年五月二十日~七月三日 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。

*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 guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【錦堂会席】 NISHIKI-HATARU KAISEKI
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

車海老と赤貝の緑酢掛け 苺花果サワークリーム和え
鮎魚女アスパラガス巻き・黄身酒盗 新蕪菜 烏賊燗焼き

Prawn and ark shell with grated cucumber and vinegar sauce, fig and sour cream,
asparagus wrapped in greenling, salted and fermented bonito with yolk, fresh water shield, broiled squid

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 虎魚葛打ち 針葱 芽葱 叩き木の芽 山椒

Clear soup with Okoze stonefish dressed with Kudzu starch,
shredded leek, green onion sprout, leaf bud and sansho pepper
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 sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

5/20~5/31 鱸一夜干し Grilled sea bass salted and dried overnight

6/1~7/3 若鮎塩焼き Grilled young sweetfish with salt

蓼酢 酢橘 初神 Water pepper vinegar, sudachi citrus and pickled ginger

煮物 NIMONO

本日の煮付け 青味 生姜 木の芽 Simmered dish of the day, green, ginger and leaf bud

箸休め HASHIYASUME

雲丹と芋茎の檸檬ジュレ掛け Sea urchin and taro stem topped with lemon jelly

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老源平焼き 唐墨とアオサ海苔

Broiled spiny lobster with dried mullet roe and broiled spiny lobster with sea lettuce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*牛めし (国産米) 黒七味 止椀 赤出汁 *Rice covered with beef, black chili pepper and red miso soup

*茶そば *Green tea-buckwheat 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

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年五月二十日~七月三日 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。

*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 guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛コース会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITAYAMA
32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included)

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 鮎真丈 蓼白扇揚げ 白瓜 柚子

Clear soup with sweetfish cake, deep-fried water pepper with white egg, melon cucumber 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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

冬瓜釜盛り

桐冬瓜 鱈鰭 車海老 青味 忍び生姜

Simmered winter melon, shark fin, prawn, greens and ginger in winter melon basket

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables, condiments and tofu salad

強肴 SHIIZAKANA

牛蒡饅頭 豚角煮

伏見唐辛子 鱈甲飴 山葵

Simmered burdock dumpling, braised pork belly,

Fushimi sweet pepper topped with starchy sauce and wasabi

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of one

*季節の御飯(国産米) 止椀 赤出汁

*Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup

*二八そば *Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles with brown sugar syrup.

千秋楽

令和四年五月二十日～七月三日 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。

*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 guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【東山】 HIGASHIYAMA

32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

岩鮎塩焼き 蓼酢 酢橘 はじかみ 牛舌味噌漬け 楓宇治豆腐

Grilled young sweetfish with salt, water pepper vinegar, sudachi citrus and pickled ginger
Beef tongue pickled in miso, green tea tofu

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 虎魚葛打ち 針葱 芽葱 叩き木の芽 山椒

Clear soup with Okoze stonefish dressed with Kudzu starch,
shredded leek, green onion sprout, leaf bud and sansho pepper
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

本鮪 鱧落とし 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Bluefin tuna, parboiled pike conger and garnish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 二貫 Nigiri-zushi, two pieces

煮物 NIMONO

冬瓜釜盛り 楓冬瓜 鱈鱠 車海老 青味 忍び生姜

Simmered winter melon, shark fin, prawn, greens and ginger in winter melon basket

焼物 YAKIMONO

鮑肝焼き もみ海苔 豊鰯の燻製 Grilled abalone liver, seaweed, smoked dried sardine sheet

箸休め HASHIYASUME

雲母と芋茎の檸檬ジュレ掛け Sea urchin and taro stem topped with lemon jelly

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭火焼き Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 鱧土鍋御飯 (国産米) 鱧皮 自然薯 止椀 赤出汁

* Seasoned rice with pike conger, pike conger skin and wild yam in clay pot, red miso soup

* 茶そば * Green tea-buckwheat noodles

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO 盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI 葛切り Kudzu starch noodles with brown sugar syrup.

千秋楽

令和四年五月二十日～七月三日 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。

* 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 guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal