

《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  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
鶯仕立て 鮎魚女葛打ち 青味 人参 溶き辛子  
Thick broad bean soup with greenling dressed with kudzu, scallion, carrot and mustard paste  
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 sauce and soy sauce

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

焼 物 YAKIMONO  
本日の焼魚菜種焼き 花ズッキーニ二鑄込み揚げ 落生ハム巻き  
Grilled fish of the day with scrambled egg and canola  
Deep-fried flower zucchini, butterbur rolled with dry-cured ham

温 物 ONMONO  
宝珠蒸し  
白子 雲丹 いくら 車海老 帆立 竹の子 鼈甲餡 山葵  
Steamed soft cod roe, sea urchin, salmon roe, prawn, scallop, bamboo shoot topped with starchy sauce and wasabi

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

令和四年四月十一日～五月十九日 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  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
鶯仕立て 鮎魚女葛打ち 青味 人参 溶き辛子  
Thick broad bean soup with greenling dressed with kudzu, scallion, carrot and mustard paste  
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  
鯛の子ふくめ ごとみ 振り柚子  
Simmered raw cod ovary, ostrich fern and yuzu

焼物 YAKIMONO  
伊佐木油焼き 霞餡掛け 筍フォアグラ挟み焼き  
Broiled grunt in oil with starchy sauce, grilled slices of bamboo shoots with foie gras

箸休め HASHIYASUME  
海雲の山椒酢 長芋 いくら  
Mozuku seaweed with Japanese sansho pepper vinegar, yam and salmon roe

強肴 SHIIZAKANA  
牛かつと花ズッキーニ二铸込み揚げ 岩塩 ポン酢餡  
Fried beef cutlet and deep-fried flower zucchini served with rock salt and ponzu starchy sauce

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

令和四年四月十一日～五月十九日 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 【若楓会席】 WAKAKAEDE KAISEKI  
23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

茄子のムース 細魚手綱黄身寿司 落生ハム巻き  
稚鮎田楽 蓮根カステラ

Eggplant mousse with shrimp, edamame, young corn and mini-tomato  
Halfbeak sushi with egg yolk instead of rice, butterbur rolled with dry-cured ham  
Young sweetfish with sweet miso paste, castella with lotus root, wood ear mushroom, snow peas

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 新緑豆腐 眼張炙り 青味 独活 木の芽  
Clear soup with green bean tofu, seared rockfish, udo and leaf bud  
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

和牛フィレ クレソンソース 金目鯛吟醸焼き 九条葱 酢取茗荷  
Broiled Wagyu beef fillet with watercress sauce

Broiled red snapper pickled in sake lees, Kujo leek and myoga ginger with sugared vinegar

箸休め HASHIYASUME

鯛の子ふくめ ごとみ 振り柚子

Simmered raw cod ovary, ostrich fern and yuzu

温物 ONMONO

宝珠蒸し

白子 雲丹 いくら 車海老 帆立 竹の子 鱈甲餡 山葵

Steamed soft cod roe, sea urchin, salmon roe, prawn, scallop, bamboo shoot topped with starchy sauce and wasabi

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*穴子押寿司(国産米) ガリ 止椀 赤出汁

\*Conger eel pressed sushi, pickled ginger and 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

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年四月十一日～五月十九日 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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【薫風会席】 KUN-PU KAISEKI  
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蛸姑砵巻き 黄身酢 山菜酒盗漬け 蛸柔らか煮 鮑新緑焼き 蓮根梅味噌  
Thinly sliced vegetable and mantis shrimp rolls with yolk vinegar  
Pickled edible wild plants with salted and fermented bonito, simmered soft octopus  
Broiled abalone, lotus root with plum miso

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 茄子饅頭 葛蒲人参 青葱 忍び生姜  
Clear soup with eggplant dumpling, carrot, scallion and 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 sauce and soy sauce

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

焼物 YAKIMONO

鰻鰯粕漬ステーキ 雲丹昆布舟焼き 焼き天豆  
Shark's fin steaks pickled in sake lees, grilled sea urchin, kelp, grilled broad bean

箸休め HASHIYASUME

鳥貝と海雲の山椒酢 長芋  
Cockle shell and mozuku seaweed with Japanese sansho pepper vinegar, and yam

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース冷製しゃぶしゃぶ 胡麻たれ泡ポン酢  
Kuroge Wagyu beef sirloin cold shabu-shabu served with sesame foam and ponzu sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*螢烏賊の土鍋御飯 (国産米) 揚げ木の芽 止椀 赤出汁

\*Seasoned rice with firefly squid in clay pot, fried leaf buds and 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

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年四月十一日～五月十九日 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。

《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

新緑豆腐 眼張炙り 青味 独活 木の芽

Clear soup with green bean tofu, seared rockfish, udo and leaf bud

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

鯛の子ふくめ ごとみ 振り柚子

Simmered raw cod ovary, ostrich fern and yuzu

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

稚鮎と海老の衣揚げ

花ズッキーニ二鑄込み揚げ

Fried young sweetfish and shrimp, deep-fried flower zucchini

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

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年四月十一日~五月十九日

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。

《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

珍味三種の炙り 蛸姑拵巻き 黄身酢

Roasted three kinds of delicacies

Thinly sliced vegetable and mantis shrimp rolls with yolk vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

茄子饅頭 菖蒲人参 青葱 忍び生姜

Clear soup with eggplant dumpling, carrot, scallion and ginger

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

造り TSUKURI

本日の薄造り 本鮪中トロ 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced whitefish and diced medium-fatty tuna, seared fatty tuna

煮物 NIMONO

鰻鱈の姿煮 丸仕立て 青味 白髪葱 金針生姜

Braised shark's fin in soft-shelled turtle soup, greens, leek, ginger

箸休め HASHIYASUME

鳥貝と海雲の山椒酢 長芋

Cockle shell and mozuku seaweed with Japanese sansho pepper vinegar, and yam

温物 ONMONO

黒毛和牛ロースの湯葉餡掛け 雲丹 山葵

Broiled Kuroge Wagyu beef sirloin topped with sticky tofu skin sauce, sea urchin and wasabi

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老雲丹化粧焼き はじかみ

Broiled spiny lobster with sea urchin, pickled ginger

食事 SHOKUJI

土鍋御飯 (国産米) 兵庫・濃厚卵と共に トリュフ

Seasoned rice in clay pot served with richly flavored eggs and truffle.

止め椀 赤出汁 Red miso soup 香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

ずんだ餅 Zunda-mochi (Rice cake covered in sweetened mashed green soybeans)

千秋楽

令和四年四月十一日~五月十九日

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。