

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

12,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 12,800 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

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
帆立蓬真丈 菖蒲人参 独活 茸 露生姜
Clear soup with scallop and mugwort fish cake, carrot, Japanese spikenard, mushroom and 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
鰯鰯梨味噌焼き 酢取り蕃茄
稚鮎真鯉揚げ 翡翠天豆
Grilled Spanish mackerel with miso and avocado, pickled tomato in vinegar,
deep-fried young sweetfish, simmered broad bean

揚物 AGEMONO
銀宝の天麩羅 野菜二種 岩戸の塩 天露 卸し
Tidepool gunnel (Ginpo) and two kinds of seasonal vegetable tempura
Served with grated daikon radish, tempura soy sauce and Iwato salt

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

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th

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
20,300 円 (消費税込 サービス料20%別) 20,300 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

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
挽茶仕立て 鮎魚女葛打ち 独活 小メロン 木の芽
Clear soup with green tea, greenling dressed with Kudzu starch, Japanese spikenard, small melon 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO
牛肉大和煮 馬鈴薯餡 パプリカ クレソン
Steamed beef, paprika, watercress with mashed potato sauce

焼物 YAKIMONO
真名鰹塩麴檸檬漬け トマト金山寺味噌焼き
Grilled butterfish marinated salted rice malt and lemon, broiled tomato with Kinzanji miso

箸休 HASHIYASUME
穴子緑酢掛け 若芽 茗荷 長芋
Conger eel dressed with sour cucumber sauce, seaweed, myoga ginger, Nagaimo yam

強肴 SHIIZAKANA
炙り帆立東寺蒸し 青豆 筍 山葵
Steamed seared scallop, green pea, bamboo shoot and 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)

千秋楽

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th 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
24,600 円 (消費税込 サービス料20%別)

【若楓会席】

WAKAKAEDE - KAISEKI

24,600 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

鰹諸味焼き 白瓜真砂和え 牛肉行者にんにく巻き
モロヘイヤと海胆 焼き枝豆

Broiled bonito with fermented soybeans miso, melon cucumber with fish roe,
alpine leek wrapped in beef, molokheiya and sea urchin, roasted green soy beans

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
帆立蓬真丈 葛蒲人参 独活 茸 露生姜

Clear soup with scallop and mugwort fish cake, carrot, Japanese spikenard, mushroom 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 vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

焼穴子博多煮 車海老 落 溶き辛子 Simmered conger eel, prawn, butterbur mustard

焼 物 YAKIMONO

鰯鰯梨味噌焼き 稚鮎真鯉揚げ 翡翠天豆 酢取り蕃茄

Grilled Spanish mackerel with miso and avocado, pickled tomato in vinegar,
deep-fried young sweetfish, simmered broad bean

箸休め HASHIYASUME

赤貝と胡瓜の琥珀寄せ 新緑味噌 Jellied ark shell and cucumber, miso

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛の柳川鍋 牛蒡 筍 三つ葉 花山椒

Hot pot with Kuroge Wagyu beef, burdock, bamboo shoots, mitsuba leaf, Japanese pepper flower

食 事 SHOKUJI

若芽と新生姜の御飯 (国産米)

Steamed rice with wakame seaweed and young ginger

止椀 白味噌仕立て 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)

千秋楽

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th

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 【薫風会席】 KUMPU KAISEKI
27,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 27,800yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

白松菜独活木の芽和え つぶ貝梅霞 蕪酒盗掛け
鰯鯖寿司 燕馬鈴薯雲丹焼き

White asparagus dressed with leaf bud, whelk shell with plum, Chinese chive with salted and fermented bonito
Marinated mackerel sushi wrapped in bamboo leaves, grilled potato with sea urchin

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

挽茶仕立て 鮎魚女葛打ち 独活 小メロン 木の芽

Clear soup with green tea, greenling dressed with Kudzu starch, Japanese spikenard, small melon 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 凍り大根 青味 花山椒 針生姜

Simmered fish of the day, daikon radish, greens, Japanese pepper flower and ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼き野菜 山葵卸し

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled vegetables and grated daikon radish with wasabi

箸休め HASHIYASUME

白海松貝の凝り緑茶酢 Giant clam with jellied green tea vinegar

強肴 SHIIZAKANA

帆立と蓮根餅重ね 干貝粒餡 青豆

Scallops and lotus root-starch dumpling, dried shell adductor starchy sauce and green peas

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*焼穴子と落の土鍋御飯 (国産米) 止め椀 (赤出汁)

*Steamed rice with roasted conger eel and butterbur in clay pot and red miso soup

*本日の麺もの 小海老の掻き揚げ *Noodles of the day and shrimp tempura.

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)

千秋楽

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th 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 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
34,200 円 (消費税込 サービス料20%別) 34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

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
帆立蓬真丈 葛蒲人参 独活 茸 露生姜
Clear soup with scallop and mugwort fish cake, carrot, Japanese spikenard, mushroom 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO
焼穴子博多煮 車海老 落 溶き辛子
Simmered conger eel, prawn, butterbur mustard

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

勸肴 SUSUMEZAKANA
赤貝と胡瓜の琥珀寄せ 新緑味噌
Jellied ark shell and cucumber, miso

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)

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th

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。
*神戸牛コース会席 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 guests 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

34,200 円 (消費税込 サービス料20%別)

【東山】 HIGASHIYAMA

34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

白海松貝の凝り緑茶酢

菰酒盗掛け 燻しメ鯖 炙り干子 生しらす

Giant clam with jellied green tea vinegar, Chinese chive with salted and fermented bonito
Smoked marinated mackerel, seared dried mullet roe, fresh whitebait

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

潮仕立て 虎魚 焼茄子 生海苔 霏葱 針山葵

Clear soup with stonefish, grilled eggplant, fresh seaweed, leek and wasabi

造り TSUKURI

本日の五種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 藻塩

Five kinds of sashimi of the day served with homemade white ponzu vinegar jelly, soy sauce and seaweed salt

煮物 NIMONO

焼穴子博多煮 車海老 落 溶き辛子 Simmered conger eel, prawn, butterbur mustard

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 焼き野菜 山葵卸し

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, grilled vegetables and grated daikon radish with wasabi

箸休め HASHIYASUME

モロヘイヤと海胆 molokheiya and sea urchin,

強肴 SHIIZAKANA

鮑バター焼き 肝ソース アスパラガス 檸檬

Grilled abalone with butter, abalone liver sauce, asparagus and lemon

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*土鍋御飯 (国産米) 兵庫濃厚卵 止め椀 赤出汁

*本日の麺もの 小海老の搔き揚げ

*Steamed rice in clay pot, richly flavored egg and red miso soup

*本日の麺もの 小海老の搔き揚げ *Noodles of the day and shrimp tempura.

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

錦水きんつば Kintsuba (Confection of sweetened beans wrapped in wheat-flour dough)

千秋楽

令和六年四月十五日～五月十六日 April 15th to May 16th

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