

【若水】 WAKAMIZU

17,000 円 (消費税・サービス料別) 17,000 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

七運

いんげん なんきん にんじん ぎんなん きんかん ぶんたん れんこん

Seven fortunes appetizer

String beans, pumpkin, carrot, ginkgo nut, kumquat, pomelo, lotus root

雑煮椀 ZOUNIWAN

薄氷大根 蛤真丈 青味 日の出人参 茸 焼目餅 柚子

Clear soup with thin sliced daikon radish, clam fish cake, mochi, carrot, mushroom, scallion and yuzu

造り TSUKURI

祝鯛 白身魚 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sea bream sashimi, whitefish, bluefin tuna and garnish

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

多喜合 TAKIAWASE

今年の干支を用いて 丑長芋 京芋饅頭 青味 梅花麩 みぞれ餡

Japanese zodiac Year of the Ox

Simmered yam, taro dumpling, baked wheat gluten, greens and grated daikon radish starch sauce

家喜物 YAKIMONO

国産伊勢海老 袱紗焼き 花蓮根

黒毛和牛 ロース小角網焼き 絵馬薩摩芋 譲り葉を添えて

Grilled spiny lobster with egg, lotus root, broiled "Kuroge-Wagyu" sirloin, sweet potato and false daphne

温物 ONMONO

聖護院 蕪かぶら蒸し ふかひれ ずわい蟹 銀杏 百合根 茸 山葵

Steamed fish topped with grated turnip, shark fin, snow crab, ginkgo nut, lily bulb, mushroom and wasabi

食事 SHOKUJI

鯛御飯 (国産米)

Red snapper rice (Domestically produced rice)

留め椀 白味噌仕立て 香の物 ちりめん山椒煮と二種盛り

White miso soup, dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ

Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子

Wagashi (Sweet bean confection)

千秋樂

於 錦水

令和三年一月一日～三日

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

【寒椿】 KANTSUBAKI

21,000 円 (消費税・サービス料別) 21,000 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

七運 いんげん なんきん にんじん ぎんなん きんかん ぶんたん れんこん
Seven fortunes appetizer String beans, pumpkin, carrot, ginkgo nut, kumquat, pomelo, lotus root

雑煮椀 ZOUNIWAN

京都・愛宕山麓の水を用いて

薄氷大根 蛤真丈 青味 日の出人参 茸 焼目餅 柚子

Clear soup with thinly sliced daikon radish, clam fish cake, mochi, carrot, mushroom, scallion and yuzu

造り TSUKURI

祝鯛 本鮪 牡丹海老 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sea bream sashimi, bluefin tuna, peony shrimp and garnishes

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

多喜合 TAKIAWASE

今年の干支を用いて 丑長芋 京芋饅頭 梅花麩 青味

Japanese zodiac Year of the Ox

Simmered yam, taro dumpling, baked wheat gluten, greens

家喜物 YAKIMONO

きんき塩焼き 花蓮根

黒毛和牛ロース小角網焼き

ずわい蟹と野菜衣揚げ 岩戸の塩

絵馬薩摩芋 譲り葉を添えて

Broiled channel rock fish with salt, broiled Japanese "Kuroge-Wagyu" beef

Snow crab and vegetable tempura, served with Iwato sea salt, sweet potato and false daphne

温物 ONMONO

鱈と帆立の曙みぞれ鍋 京黒七味

Spanish mackerel and scallop in hot pot with grated daikon radish, Kyoto black chili pepper

食事 SHOKUJI

鯛御飯 (国産米) Red snapper rice (Domestically produced rice)

留め椀 白味噌仕立て 香の物 ちりめん山椒と二種盛り

White miso soup, dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年一月一日～三日

千秋楽

於 錦水

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

【曙椿】 AKEBONOTSUBAKI
25,000 円 (消費税・サービス料別) 25,000 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

七運

いんげん なんきん にんじん ぎんなん きんかん ぶんたん れんこん

~ Seven fortunes appetizer ~

String beans, pumpkin, carrot, ginkgo nut, kumquat, pomelo, lotus root

雑煮椀 ZOUNIWAN

京都・愛宕山麓の水を用いて

薄氷大根 新竹の子 若布 日の出人参 神馬草 焼目餅 春の香り

Clear soup with thinly sliced daikon radish, bamboo shoots, wakame seaweed, carrot, mocha and jinbaso seaweed

造り TSUKURI

国産伊勢海老洗い 祝鯛 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Spiny lobster sashimi, sea bream, bluefin tuna, white fish and garnishes

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

錦水伝統のきんき姿煮付け 丑長芋 牛蒡 針生姜 春の香り

Simmered channel rockfish, yam, burdock, ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ網焼き 温野菜 山葵 柚子胡椒

Broiled Japanese "Kuroge-Wagyu" filet, steamed vegetable, wasabi and yuzu pepper

温物 ONMONO

ふくの曙みぞれ鍋 京黒七味 ふく白子 ずわい蟹

Pufferfish in hotpot with grated daikon radish, pufferfish soft roe, snow crab and Kyoto black chili pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of One

*鯛御飯 (国産米) Red snapper rice (Domestically produced rice)

*本日の麺もの *Noodles of the day

留め椀 白味噌仕立て White miso soup

香の物 ちりめん山椒と二種盛り Dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 (花びら餅) Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年一月一日～三日

千秋楽

於 錦水

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります