

《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  
初冬の彩り三種盛り  
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて  
本日の真丈 人参 茸 青味 柚子  
Clear soup with dumpling of the day, carrot, mushroom, scallion 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 sauce and soy sauce

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

焼 物 YAKIMONO  
椿鰯のこんふい 二種の柑橘餡で  
Tsubaki amberjack confit  
Served with two kinds of citrus sauce

強 肴 SHIIZAKANA  
帆立貝殻焼きと豚ロース山椒焼き  
炙り野菜  
Grilled scallop with shells,  
Grilled pork loin with Japanese sansho pepper  
Seasonal vegetables

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

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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

初冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

丸仕立て 丸豆腐 針葱 青味 露生姜

Soft-shelled turtle broth clear soup with egg tofu with soft-shelled turtle, 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

雲子揚げ出し 敷き柚子 九条葱 紅葉卸し

Deep-fried cod roe with soup stock, yuzu, scallion and grated daikon and chili

焼物 YAKIMONO

帆立貝殻焼きと

豚ロース山椒焼き 炙り野菜

Grilled scallop with shells, grilled pork loin with Japanese sansho pepper and seasonal vegetables

温物 ONMONO

かぶら蒸し 白身魚 銀杏 百合根 茸 三つ葉 山葵

Steamed whitefish with grated turnip on top, white fish, ginkgo nut, lily bulb, mitsuba leaves, 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

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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 【初冬の会席】 SHOTOU-NO KAISEKI  
23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮫鱈肝燻製 かぶ田楽 蛤雪花菜和え  
薩摩芋チーズ寄せ 青菜浸し

Smoked monkfish liver, turnip dressed with sweet miso paste,  
Sweet potatoes hardened with cheese, boiled leafy green vegetables

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
焼目鮫鱈 蓮根餅 青味 人参 木の芽

Clear soup with grilled monkfish, lotus root dumpling, green, carrot 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

椿鰯のこんふい 二種の柑橘餡で

Tsubaki amberjack confit served with two kinds of citrus paste

箸休め HASHIYASUME

穴子博多煮 高野豆腐

Conger eel sandwiched with Koya-tofu (freeze-dried bean curd)

強肴 SHIIZAKANA

香箱蟹甲羅蒸し 黒毛和牛ロース味噌漬け 車海老

Steamed Kobakogani female snow crabs in the shell

“Kuroge-Wagyu” sirloin roast pickled in miso, prawn

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*太閤園伝統の味わいをお楽しみください はつめじろ御飯 (国産米) 冬野菜のすいとん付き

\*White rice with dried baby sardine with Japanese sansho pepper

Served with flour dumplings and winter vegetables in soup

\*唐墨茶漬け (国産米) \*Boiled rice in soup with dried mullet roe.

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

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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 【山茶花会席】 SAZANKA-KAISEKI  
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

香箱蟹親子和え 鮫糠の煮凝り 鮫糠肝餡

Kobakogani: female snow crab meat, roe and immature eggs, jellied monkfish with liver sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 丸仕立て 丸豆腐 針葱 青味 露生姜

Soft-shelled turtle broth clear soup with egg tofu with soft-shelled turtle, scallion and ginger

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

造り TSUKURI

河豚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly-sliced puffer fish and bluefin tuna served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 海老芋 生姜 木の芽

Simmered dish of the day, shrimp-shaped taro, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛たたき Seared "Kuroge-Wagyu"

箸休め HASHIYASUME

白子一塩 牛蒡摺り流し

Grilled shirako (puffer fish soft roe) with salt, pureed burdock soup with tonburi (field caviar)

温物 ONMONO

てっちり 河豚 鱈鰭 豆腐 白葱 壬生菜 茸 白菜 ちり酢

Puffer fish hot pot, Torafugu puffer fish, shark fin, tofu, leek, mibuna greens, mushrooms, Chinese cabbage

Served with citrus-soy dipping sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*めねけの炊込み御飯 (国産米) 冬野菜のすいとん付き

\*Steamed rice with ocean perch, served with flour dumplings and winter vegetables in soup

\*唐墨茶漬け (国産米) \*Boiled rice in soup with dried mullet roe.

\*本日の麺もの \*Today's 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

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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) from March 8th

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

初冬の彩り盛り  
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
焼目鰯 蓮根餅 青味 人参 木の芽  
Clear soup with grilled monkfish, lotus root dumpling, green, carrot 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

中皿 CHUZARA

香箱蟹甲羅蒸し 鏡餡 生姜  
Steamed Kobakogani female snow crabs in the shell

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

鍋物 NABEMONO

てっちり 河豚 鰻 鰭 豆腐 白葱 壬生菜 茸 白菜 ちり酢  
Puffer fish hot pot, Torafugu puffer fish, shark fin, tofu, leek, mibuna greens, mushrooms, Chinese cabbage  
Served with citrus-soy dipping sauce

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) 赤出汁 \*Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup  
\*本日の麺もの \*Today's 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

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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) from March 8th

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

香箱蟹蒸籠蒸し 鮫鱈の煮凝り 鮫鱈肝餡 公魚香煎揚げ

Steamed Kobakogani female snow crabs, jellied monkfish with liver sauce and deep-fried smelt

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

伊勢海老葛打ち 蓮根餅 青味 人参 柚子

Clear soup with Japanese spiny lobster dressed with Kudzu starch, lotus root dumpling, green, carrot and yuzu

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

造り TSUKURI

九絵と河豚の薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly-sliced longtooth grouper, puffer fish and bluefin tuna

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

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

焼物 YAKIMONO

河豚山椒焼き 白子一塩

Grilled puffer fish with sansho pepper, grilled shirako (puffer fish soft roe) with salt

箸休め HASHIYASUME

天王寺蕪ふくめ 振り柚子 Simmered Tennoji-kabura turnip, yuzu

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロースのすき焼き 焼豆腐 葱 茸 温度玉子

“Kuroge-Wagyu” sirloin Sukiyaki, grilled tofu, leek, mushrooms and soft-boiled egg

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

\*海胆いくら丼 (国産米) 冬野菜のすいとん付き

\*Bowl of rice topped with sea urchin and salmon roe served with flour dumplings and winter vegetables in soup

\*唐墨茶漬け (国産米) \*Boiled rice in soup with dried mullet roe.

\*本日の麺もの \*Today's 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

令和三年十一月十一日～十二月三十一日 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。