

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

16,700 円 (消費税別) 16,700 yen (Consumption tax will be collected separately)
三月八日から 19,000 円(消費税込) 19,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

花衣蛤 蓬豆腐 蕨 花卉人参 春の香り

Clear soup with clam, mugwort tofu, bracken, carrot, and spring seasoning

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

造り TSUKURI

本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Bluefin tuna and whitefish sashimi served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

若竹煮 青味 桜花麩 海苔餡

Simmered bamboo sprout and wakame seaweed, greens, wheat gluten and starch seaweed sauce

焼物 YAKIMONO

本日の魚 木の芽焼き はじかみ

桜海老搔き揚げと山菜

Grilled fish with young sansho leaves, ginger, sakura shrimp tempura and wasabi

温物 ONMONO

空豆金団蒸し 花卉百合根

Mashed sweet potatoes with sweetened broad beans

Lily bulb prepared to resemble petal

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

White miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年二月十五日～四月十一日 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 【花衣会席】 HANAGOROMO KAISEKI
20,400 円 (消費税別) 20,400 yen (Consumption tax will be collected separately)
三月八日から 23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

赤貝と平貝の黄身餡掛け 真砂子琥珀寄せ 才巻酒盗漬け
玉子カステラ 野菜チップ桜花塩 天豆塩蒸し

Ark shell and razor clam starchy yolk sauce, jellied cod roe, prawn with salt-pickled bonito guts
Egg castella, vegetable chips with cherry blossom salt, steamed broad bean with salt

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 花衣蛤 蓬豆腐 蕨 花卉人参 春の香り

Clear soup with clam, mugwort tofu, bracken, carrot, and spring seasoning

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

造り TSUKURI

桜鯛花菜巻き 桜花散らし 本鮪 甘海老 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Spring sea bream rolled with canola flower, bluefin tuna and sweet shrimp

served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

桜鱈 筍 桜花長芋 木の芽味噌掛け のびる

Grilled masu salmon, bamboo shoots, yam with sansho miso, wild rocambole

煮物 NIMONO

桜海老飛龍頭 豌豆 飯蛸桜煮

Deep-fried tofu mixed with sakura shrimp, thinly sliced vegetables and peas, simmered tender octopus

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース山葵焼き 山独活とエシャロット 金山寺味噌

Broiled "Kuroge-Wagyu" sirloin with wasabi,

Udo and shallot with Kinzanji-miso (sweet soybean paste with vegetables)

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*竹の子おこわ (国産米) 木の芽 *Sticky rice with bamboo sprouts, leaf bud

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

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年二月十五日～四月十一日 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 【花篝会席】 HANAKAGARI KAISEKI

23,100 円 (消費税別) 23,100 yen (Consumption tax will be collected separately)

三月八日から 26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

二種 蛤と山菜の潮浸し Clams and wild plants seasoned with salt and dashi
こごみ うるい 蕨 Ostrich fern (Kogomi), hosta plant (Uru), bracken (Warani)
車海老油霜 鯛酒盗 白子ポン酢

Fried prawns, salted and fermented red snapper and cod soft roe with ponzu sauce.

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 春子鯛セロリ巻き 春キャベツ 独活 人参 桜花
Clear soup with Kasugodai (sea bream fry) rolled in celery, spring cabbage, udo, carrot and cherry blossoms
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

貝寄せ造り 赤貝 鳥貝 平貝 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Ark shell, cockle, razor clam, bluefin tuna, white fish and garnishes

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 豆腐 牛蒡 青味 九条葱 Simmered dish, tofu, burdock, greens and leek from Kujo

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレと金華豚ロースの炭火焼き 焼き野菜 山葵 岩塩 林檎と玉葱のソース

Char-broiled "Kuroge-Wagyu" filet and "Kinka-pork" loin,

Served with roasted vegetables, wasabi, rock salt and apple and onion sauce

強肴 SHIIZAKANA

螢烏賊と花菜の海苔餡掛け スルメイカー一夜干の天麩羅 のし梅と酒粕鳴門揚げ 甘夏と生ハム

Firefly squid and canola flower with thick seaweed sauce, dried squid tempura

Deep-fried plum jam jelly and sake lees, sweet summer orange and prosciutto

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*筍とベーコンの炊込み御飯 (国産米) *Steamed rice with bamboo shoot and bacon

*鯛煮麺 *Somen noodles in sea bream soup stock

*春菜ちらし寿司 Chirashi-sushi topped with sashimi and flower of canola

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年二月十五日~四月十一日 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

29,600 円 (消費税別) 29,600 yen (Consumption tax will be collected separately)

三月八日から 32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

花衣蛤 蓬豆腐 蕨 花卉人参 春の香り

Clear soup with clam, mugwort tofu, bracken, carrot and spring seasoning

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

若竹煮 青味 桜花麩 海苔餡

Simmered bamboo sprout and wakame seaweed, greens, wheat gluten and starch seaweed sauce

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

温物 ONMONO

桜海老飛龍頭 豌豆 飯蛸桜煮

Deep-fried tofu mixed with sakura shrimp, thinly sliced vegetables and peas, simmered tender octopus

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)

*Steamed rice with seasonal ingredients

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

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年二月十五日～四月十一日 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

29,600 円 (消費税別) 29,600yen (Consumption tax will be collected separately)

三月八日から 32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

赤貝と平貝の黄身餡掛け

二種 車海老油霜 鯛酒盗 白子ポン酢

Ark shell and razor clam starchy yolk sauce

Fried prawns, salted and fermented red snapper and cod soft roe with ponzu sauce.

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 春子鯛セロリ巻き 春キャベツ 独活 人参 桜花

Clear soup with Kasugodai (sea bream fry) rolled in celery, spring cabbage, udo, carrot and cherry blossoms

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

造り TSUKURI

本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sashimi of bluefin tuna and white fish served with ponzu sauce and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 三種 Three kinds of Nigiri-sushi

煮物 NIMONO

鮑と桜鱈の炊き合わせ 青味 生姜 木の芽

Simmered abalone and masu salmon, green, ginger and leaf bud

箸休め HASHIYASUME

山菜のお浸し Wild plants seasoned with dashi

焼物 YAKIMONO

伊勢海老と黒毛和牛フィレの炭火焼き 焼き野菜 山葵 岩塩 林檎と玉葱のソース

Char-broiled spiny lobster and "Kuroge-Wagyu" filet

Served with roasted vegetables, wasabi, rock salt and apple and onion sauce

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

*土鍋御飯(国産米) 兵庫濃厚卵と銀鱈西京焼き

* Seasoned rice in clay pot, eggs with rich taste, grilled sablefish marinated with miso paste

*本日の麺もの * Today's noodles

止め椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

桜餅 Sakura-mochi (rice cake with bean paste wrapped in a preserved cherry leaf)

千秋楽

令和三年二月十五日~四月十一日 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。