

《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
落味噌真丈 人参 青味 木の芽
Clear soup with fish cake mixed with butterbur miso, carrot, scallion and leaf bud
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
本日の魚 畳鰯重ね焼き 長芋梅酢漬け
Grilled fish with layered sheet of dried sardines Pickled yam in plum vinegar

温 物 ONMONO
温豆腐 海苔餡
Hot tofu with starchy seaweed sauce

揚 物 AGEMONO
稚鮎の天麩羅 野菜 天露 岩戸の塩
Young sweetfish and vegetable tempura served tempura sauce and Iwato sea salt

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

令和三年四月十二日～五月二十日 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
落味噌真丈 人参 青味 木の芽
Clear soup with fish cake mixed with butterbur miso, carrot, scallion 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
竹の子海老挟み揚げ 蛸柔煮 青味 鼈甲餡
Deep fried minced shrimp sandwiched with bamboo shoot, simmered tender octopus, starchy sauce

焼物 YAKIMONO
丸茄子のどろろ焼き 九条葱 稚鮎唐揚げ
Grilled round eggplant with grated Japanese yam, leek from Kujo and Deep-fried young sweetfish

強肴 SHIIZAKANA
肉じゃが 黒毛和牛ロース
新じゃが芋 人参 白滝 青味 黒胡椒
Stewed “Kuroge-Wagyu” sirloin, new potatoes, carrot, konjac noodles, greens and black pepper

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)

令和三年四月十二日～五月二十日 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

蓬麩と甘夏の白和え 黄蕪お浸し 天豆紫揚げ
螢烏賊と行者にんにく酢味噌掛け 合鴨ロース鉄焼き
Mugwort bran and sweet summer orange with mashed tofu dressing, boiled yellow chives,
Deep-fried broad beans, firefly squid and alpine leek with vinegared miso
Grilled marinated duck with sauce

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鱧雲丹巻き 葛蒲独活 管牛蒡 青味 柚子
Clear soup with sea urchin wrapped in smelt, udo, burdock and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造 り TSUKURI

伊佐木焼霜造り 本鮪 アオリイカ 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Seared grunt, bluefin tuna and oval squid
served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO

蛸柔煮 茶筌茄子 南瓜 青味 木の芽
Simmered tender octopus, eggplant, pumpkin, greens and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

大浅利浜焼き 竹の子 長芋梅酢漬け
Grilled large clam, bamboo shoots, pickled yam in plum vinegar

強 肴 SHIIZAKANA

アスパラガスの穴子巻きと牛肉巻き 伏見唐辛子 二種類のお塩で
Asparagus wrapped in conger eel and beef, Fushimi pepper served with two kinds of salt

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*帆立と青豆の炊込み御飯 (国産米) *Seasoned rice with scallops and green beans
*二八そば *Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour)
止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り Red 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

令和三年四月十二日～五月二十日 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】 KUNPUI KAISEKI
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

帆立のムース 生海胆 キャビア Scallop mousse, sea urchin and caviar
二種 アスパラガスと八幡蒟蒻の湯葉白和え
Asparagus and Hachimam red konjac with mashed tofu dressing,

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
福良鮑の雲海仕立て 若芽 柚子
Clear soup with abalone, seaweed and yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

蒸し毛蟹 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Steamed crab, bluefin tuna, white fish and garnishes
Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 竹の子 青味 生姜 Simmered dish, bamboo shoots, greens and ginger

焼物 YAKIMONO

丸茄子のどろろ焼き 九条葱
黒毛和牛フィレ網焼き 稚鮎唐揚げ 伏見唐辛子 岩塩 山葵 完熟柚子胡椒
Grilled round eggplant with grated Japanese yam, leek from Kujo, broiled "Kuroge-Wagyu" filet,
Deep-fried young sweetfish, Fushimi pepper, rock salt, wasabi and ripe yuzu pepper

勸肴 SUSUMEZAKANA

本日の昆布締め三品 温豆腐 海苔餡
Three kinds of sliced raw fish served with kelp, hot tofu with starchy seaweed sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*焼き穴子御飯 (国産米) *Seasoned rice with grilled conger eel

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

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り Red 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

令和三年四月十二日～五月二十日 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

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

落味噌真丈 人参 青味 木の芽

Clear soup with fish cake mixed with butterbur miso, carrot, scallion 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

竹の子海老挟み揚げ 蛸柔煮 青味 鼈甲餡

Deep fried minced shrimp, sandwiched with bamboo shoot, simmered tender octopus, starchy 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

揚物 AGEMONO

稚鮎の天麩羅 野菜 天露 岩戸の塩

Young sweetfish and vegetable tempura served tempura sauce and Iwato sea salt

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 赤出汁 香の物 三種盛り Red 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

令和三年四月十二日～五月二十日 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

先付 SAKIDUKE

珍味三種炙り 唐墨 干子 螢烏賊

Three kinds of roasted delicacies, dried mullet roe, dried sea cucumber and firefly squid
二種 稚鮎と沢蟹唐揚げ Deep-fried young sweetfish and river crab

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
福良鮑 雲丹 青海苔 若芽 柚子

Clear soup with abalone, sea urchin, green laver, seaweed 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

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 三種 Three kinds of Nigiri-sushi

焼物 TAKIMONO

栄螺の壺焼き Grilled turban shell

箸休め HASHIYASUME

水茄子の生ハム巻き 蒸し蟹 檸檬 岩塩

Rolled eggplant with uncured ham, steamed crab, lemon and rock salt

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロースのすき焼き 焼豆腐 葱 青味 トマト 温度玉子

“Kuroge-Wagyu” loin sukiyaki, grilled tofu, leek, greens tomato and soft boiled egg

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) 銀鱈西京焼き

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

*本日の麺もの * Today's noodles

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り Red 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

令和三年四月十二日～五月二十日 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。