

《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
初春の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
雲仕立て 蟹真丈 人参 茸 青味 柚子
Grated radish soup with crab fish cake, 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

温 物 ONMONO
かぶら蒸し 車海老 鰻鰯 銀杏 百合根 三つ葉 山葵
Steamed prawn and shark fin with grated turnip on top, ginkgo nut, lily bulb, mitsuba leaves, and wasabi

焼 物 YAKIMONO
寒鰯照焼き 葱姑袱紗焼き 華生姜
Grilled Japanese amberjack with sweet soy-based sauce
Salty softened scrambled eggs with arrowhead bulb

鍋 物 NABEMONO
葱鰯鍋 焼豆腐 焼葱 薄揚げ 青味 京七味
Tuna and scallion in hot pot with grilled tofu,
grilled scallion, deep-fried tofu, greens and Kyoto black chili pepper

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

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋楽

令和四年一月四日～二月七日 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

初春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

雲仕立て 蟹真丈 人参 茸 青味 柚子

Grated radish soup with crab fish cake, carrot, mushroom, scallion and yuzu

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

鰯大根 大根 筍 花菜 山椒餡 木の芽

Simmered Japanese Amberjack with daikon radish,

bamboo shoot, canola bud, thick sansho pepper sauce and leaf bud

焼物 YAKIMONO

本日の西京焼き はじかみ Grilled fish marinated with miso paste

箸休め HASHIYASUME

生子鬼卸し和え 林檎 胡瓜 柑橘

Sea cucumber with grated daikon radish, apple, cucumber and citrus

強肴 SHIIZAKANA

牛フィレパイ包み焼き 百合根ソース 焼き野菜

Beef fillet wrapped in pie and grilled, lily bulb sauce, grilled vegetables

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

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

令和四年一月四日～二月七日 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 【曙椿会席】 AKEBONO-TSUBAKI KAISEKI
23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蟹温州和え

寒獅辛子味噌 門松萬苣塔 慈姑袱紗焼き 子持昆布フライ

Crab with mandarin, Japanese amberjack marinated in miso mixed with mustard, stem lettuce,
Japanese rolled omelet with arrowhead, fried herring roe on kelp

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

きんこ真丈 火取り干子 神馬草 茸 柚子

Clear soup with sea cucumber fish cake, seared dried sea cucumber, Jinbaso seaweed, mushroom and yuzu
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

雲丹湯葉焼き ふぐ白子カツ

Sea urchin and yam wrapped in soy milk skin, fried pufferfish soft roe

箸休め HASHIYASUME

青味大根唐墨掛け 落の薑白和え

Aomi-daikon radish with dried mullet roe, butterbur scape with mashed tofu

鍋物 NABEMONO

黒毛和牛ロースのすき焼き 焼豆腐 葱 茸 温度玉子

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

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鯛御飯(国産米) 止椀付き(白味噌仕立て)

*Seasoned rice with red snapper, white miso soup

*練そば *Nishin-soba (Soba noodles in hot broth, topped with a salty-sweet dried herring)

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

令和四年一月四日～二月七日 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 【爛梅会席】 ROUBAI-KAISEKI
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

生子海鼠腸掛け 土佐酢 生姜
芽巻き藪の子 美味出汁 糸賀喜

Sea cucumber with "Konowata" salted entrails of sea cucumber
dressed with sour soy sauce and stock made from dried bonito
Wakame seaweed rolled with herring roe, soup stock, dried bonito

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて ふぐ白子真丈 筍 花菜 木の芽
Clear soup with pufferfish soft roe fish cake, bamboo shoot, canola bud 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

本日の煮付け 針柚子 Simmered dish of the day topped on yuzu

焼物 YAKIMONO

まながつお西京焼き 黒豆芥子の実和え 門松萬苣塔

Grilled butterfish marinated with miso paste, black soybean with poppy seed, stem lettuce

箸休め HASHIYASUME

かぶら蒸し 車海老 銀杏 山葵 Steamed prawn with grated turnip on top, ginkgo nut and wasabi

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭焼き 牛蒡ソース 揚げ牛蒡 袱紗葱

Charcoal grilled KurogeWagyu beef fillet, burdock sauce, fried burdock and leek

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*蟹土鍋御飯(国産米) 止椀付き(白味噌仕立て)

*Seasoned rice with crab meat in clay pot, white miso soup

*練そば *Nishin-soba (Soba noodles in hot broth, topped with a salty-sweet dried herring)

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

令和四年一月四日~二月七日 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
初春の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
雲仕立て 蟹真丈 人参 茸 青味 柚子
Grated radish soup with crab fish cake, carrot, mushroom, scallion and yuzu
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
鰯大根 大根 筍 花菜 山椒 木の芽
Simmered Japanese Amberjack with daikon radish,
bamboo shoot, canola bud, thick sansho pepper sauce and leaf bud

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

強肴 SHIIZAKANA
かぶら蒸し 鰻鰯 車海老 山葵
Steamed prawn and shark fin with grated turnip on top, wasabi

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) 止椀付き(白味噌仕立て)
*Steamed rice with seasonal ingredients, white miso soup
*練そば *Nishin-soba (Soba noodles in hot broth, topped with a salty-sweet dried herring)

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

令和四年一月四日～二月七日 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 SAKIZUKE

鵜川の柳葉魚焜炉焼き 芽巻き藪の子 美味出汁 系賀喜

Grilled shishamo smelt on a tabletop stove, Wakame seaweed rolled with herring roe, soup stock, dried bonito

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて ふぐ白子真丈 筍 花菜 木の芽

Clear soup with pufferfish soft roe fish cake, bamboo shoot, canola bud and leaf bud

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

造り TSUKURI

河豚の薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly-sliced pufferfish and bluefin tuna

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

鮑蒸し焼き 藻塩 肝醤油 トリュフバター

Steamed abalone served with sea salt, abalone liver soy sauce and truffle butter

揚物 AGEMONO

河豚唐揚げ 酢橘 Deep-fried pufferfish, sudachi citrus

箸休め HASHIYASUME

生子鬼卸し和え 林檎 胡瓜 柑橘

Sea cucumber with grated daikon radish, apple, cucumber and citrus

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭焼き 牛蒡ソース 揚げ牛蒡 袱紗葱

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, burdock sauce, fried burdock and leek

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

*蟹土鍋御飯(国産米) 止椀付き(白味噌仕立て)

*Seasoned rice with crab meat in clay pot, white miso soup

*河豚雑炊(国産米) *porridge of pufferfish

*鯉そば *Nishin-soba (Soba noodles in hot broth, topped with a salty-sweet dried herring)

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

令和四年一月四日~二月七日 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。