

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

12,800 円(消費税込) 12,800 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

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

雲仕立て 蓮根帆立真丈 茸 人参 青味 柚子

Clear soup with lotus root and scallop paste dumpling, mushroom, carrot, greens 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

鰻鱈肝と大根の炊き合わせ 青葱 糸唐辛子

Simmered monkfish liver and daikon radish, scallion, shredded chili pepper

焼物 YAKIMONO

尼鯛木ノ子焼き

安納芋リコッタチーズ和え

黒毛和牛ロース串

Grilled tilefish with mushroom, sweet potato with ricotta cheese, skewered Kuroge Wagyu beef.

温物 ONMONO

湯豆腐 鱈 雲子 葱 青味 椎茸 ポン酢 薬味

Boiled tofu in hot pot, cod, cod roe, green onions, shiitake mushrooms, ponzu sauce, condiments

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

令和四年十一月十一日～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

20,300 円(消費税込) 20,300 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

雲仕立て 蓮根帆立真丈 茸 人参 青味 柚子

Clear soup with lotus root and scallop paste dumpling, mushroom, carrot, green 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

合鴨治部煮 すだれ麩 金時人参 葱 青味 山葵

Simmered duck meat, wheat gluten, carrot, leek, green and wasabi

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース龍田焼き 袱紗葱

Deep-fried Kuroge Wagyu beef loin, green onion and leek

箸休め HASHIYASUME

蟹養老羹 いくら 山葵

Gelled grated yam paste and crab meat, topped with salmon roe and wasabi

鍋物 NABEMONO

鮫鱈鍋

鮫鱈肝 焼豆腐 京揚げ 葱 青味 葛切り 黒七味

Hot pot with monkfish, monkfish liver, grilled tofu, leek, green, kudzu starch noodles and black chili 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)

千秋楽

令和四年十一月十一日～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】 EARLY-WINTER KAISEKI  
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蟹柚子釜蒸し 若菜餡

鮭とば糞和え 百合根香煎揚げ 海苔豆腐蟹味噌掛け 河豚味噌漬け

Crab meat with spinach sauce in yuzu cup, salmon jerky with grated daikon radish, deep-fried lily root, seaweed tofu with crab miso sauce, puffer fish pickled in miso

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

真鱈 焼目雲子 朧昆布 茸 菊菜 木の芽

Clear soup with cod, baked cod roe, shredded tangle of kelp, mushroom, edible chrysanthemum and leaf bud

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

鰯旨煮 海老芋 鴨丸 湯葉 青味 鱈甲餡 振り柚子

Simmered herring, shrimp-shaped taro, duck, soy-milk skin, green, starch sauce and yuzu

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース網焼き 山葵 平貝西京焼き 炙り野菜

Grilled Kuroge Wagyu beef loin, razor clam marinated in miso and grilled, seasonal vegetables, lemon and wasabi

箸休め HASHIYASUME

安納芋リコッタチーズ和え Sweet potato with ricotta cheese

強肴 SHIIZAKANA

炙り尾鯛のかぶら蒸し 木耳 銀杏 三つ葉 生姜

Hollowed-out turnip stuffed with seared tilefish, wood ear mushroom, ginkgo nuts, mitsuba leaf, ginger and grated turnip on top

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

\*蓮御飯(国産米) 止椀 赤出汁

\*Steamed rice with lotus root, red miso soup

\*本日の麺もの \*Noodles of the day

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。

\*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【山茶花会席】 SAZANKA KAISEKI  
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

せいこ蟹 生姜餡

自家製唐墨と細根大根 帆立と鮫鱈肝の博多 ポン酢

Seiko-gani (female crab) with starchy ginger sauce

Homemade salt-dried mullet roe and thin daikon radish, monkfish liver stuffed in scallop with ponzu sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

霞仕立て きんき葛打ち 芹 茸 葛水仙 柚子

Soup with channel rockfish dressed with kudzu starch, Japanese parsley, mushroom, thin sheet of kudzu and yuzu

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

造り TSUKURI

河豚薄造り 炙り本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 岩塩

Thinly-sliced puffer fish, seared bluefin tuna, served with homemade white ponzu sauce soy sauce and rock salt

煮物 NIMONO

本日の煮付け 青味 生姜 木の芽

Simmered dish of the day, greens, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 鶴川産夫婦柳葉魚 酢橘

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, couple of shishamo smelt and sudachi citrus

箸休め HASHIYASUME

北寄貝焼き浸し 赤軸法連草 土佐酢ジュレ

Roasted dip surf clam in broth, red-stem spinach with jellied Tosa vinegar

強肴 SHIIZAKANA

河豚山椒焼き 白子一塩 染卸し

Grilled pufferfish with Japanese sansho pepper, soft roe with salt and grated daikon radish

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*特別濃厚卵の河豚雑炊 (国産米) \* Pufferfish porridge, served with richly flavorful eggs

\*本日の麺もの \*Noodles of the day

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。

\*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛ロース会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITTAYAMA  
34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

真鱈 焼目雲子 朧昆布 茸 菊菜 木の芽

Clear soup with cod, baked cod roe, shredded tangle of kelp, mushroom, edible chrysanthemum and leaf bud

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

鰯旨煮 海老芋 鴨丸 湯葉 青味 鱈甲飴 振り柚子

Simmered herring, shrimp-shaped taro, duck, soy-milk skin, green, starch sauce and yuzu

焼物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き (100g) 彩り野菜

薬味 豆腐サラダ

Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables, condiments and tofu salad

酢の物 SUNOMONO

北寄貝焼き浸し 赤軸法連草 土佐酢ジュレ

Roasted surf clam in broth, red-stem spinach with jellied Tosa vinegar

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 赤出汁

\*Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup

\*本日の麺もの \*Noodles of the day

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。

\*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【東山】 HIGASHIYAMA

34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蟹柚子釜蒸し 若菜餡

鮭とば霰和え 百合根香煎揚げ 海苔豆腐蟹味噌掛け 河豚味噌漬け

Crab meat with spinach sauce in yuzu cup, salmon jerky with grated daikon radish, deep-fried lily root, seaweed tofu with crab miso sauce, puffer fish pickled in miso

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

真鱈 焼目雲子 朧昆布 茸 菊菜 木の芽

Clear soup with cod, baked cod roe, shredded tangle of kelp, mushroom, edible chrysanthemum and leaf bud

造り TSUKURI

河豚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油 岩塩

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

煮物 NIMONO

蝦夷鮑柔煮 青味 袱紗葱

Simmered abalone, green and green onion and leek

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレの炭火焼き 岩塩 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, rock salt and wasabi

箸休め HASHIYASUME

安納芋リコッタチーズ和え Sweet potato with ricotta cheese

強肴 SHIIZAKANA

せいこ蟹 生姜餡

Seiko-gani (female crab) with starchy ginger sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*特別濃厚卵の河豚雑炊 (国産米) \* Pufferfish porridge, served with richly flavorful eggs

\* \*握り寿司三貫 (国産米) 赤出汁

\* Three pieces of Nigiri sushi, red miso soup

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。

\*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal