

《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
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
鴨つみれ 掬い豆腐 梅麩 青味 木の芽
Clear soup with minced duck meat ball, tofu, wheat gluten 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 vinegar jelly and soy sauce

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

焼 物 YAKIMONO
金目鯛松皮ワイン焼き 雲丹ソース
公魚紫蘇揚げ
Grilled parboiled red snapper with wine, sea urchin sauce
Deep-fried smelt with perilla

温 物 ONMONO
焼穴子の蒸し 鱧鰭 百合根 鱈甲餡 溶き辛子
Steamed conger eel with turnip, shark fin, lily bulb and starch sauce and Japanese mustard

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

令和五年一月六日～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

20,300 円(消費税込) 20,300 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

鴨つみれ 掬い豆腐 梅麩 青味 木の芽

Clear soup with minced duck meat ball, tofu, wheat gluten 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

寒鰯大根煮 聖護院大根 青味 柚子

Simmered winter amberjack and daikon radish, green and yuzu

焼物 YAKIMONO

金目鯛松皮ワイン焼き 雲丹ソース

Grilled parboiled red snapper with wine, sea urchin sauce

箸休め HASHIYASUME

和牛八幡巻き 冬野菜の衣揚げ

Burdock wrapped in beef, fried winter vegetables

強肴 SHIIZAKANA

蛤と湯葉真丈の豆乳鍋 汲み上げ湯葉 青梗菜

Soy milk hot pot with clams and soy milk skin fish cake

Tofu skin skimmed from the hot soy milk and bok choy

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, red miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年一月六日～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 【福寿草会席】 FUKUJYU-SOU KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蕪とサーモン椿見立て 落の薑コロツケ 細魚手網巻き
京鴨網焼き 金柑クリームチーズ

Camellia-shaped salmon and turnip, butterbur sprout croquette, halfbeak roll
Grilled duck, kumquat with cream cheese

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 海老真丈 雪輪蓮根 新筍 菜の花 木の芽 ぶぶあられ
Clear soup with shrimp dumpling, lotus root, bamboo shoot, canola flower, leaf bud and small grain rice crackers
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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

若竹揚煮 木の芽餡 Fry-simmered young bamboo shoots topped with leaf bud starch sauce

焼物 YAKIMONO

寒鰯麴焼き 青味大根 萬苣塔 プロシュート

Grilled amberjack with rice malt, "Aomi-daikon" radish with miso, prosciutto wrapped in stem lettuce

箸休め HASHIYASUME

甘海老のタルタル 胡瓜 蕪 伊予柑ジュレ

Sweet shrimp tartare, cucumber, turnip with Iyokan citrus jelly

鍋物 NABEMONO

牡丹鍋 丁字麩 独活 下仁田葱 椎茸 温度王子 黒七味

Boar meat hot pot with wheat gluten, "Udo" edible shoot, leek, shiitake mushroom
Served with soft boiled egg and black chili pepper

食事 SHOKUJI

にしん蕎麦 小松菜 京揚げ 葱

はつめじろ俵御飯(国産米) 奈良漬

Buckwheat noodles topped with herring, Japanese mustard spinach, deep-fried tofu and leek
Rice ball with dried baby sardine and Japanese sansho pepper, pickles seasoned in sake lees

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年一月六日～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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【鯛梅会席】 ROUBAI KAISEKI
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柚子釜 海鼠霰和え 海鼠腸 金時人参 和牛八幡巻き 八丁味噌 芽葱 焼き海老 芋豆腐
Sea cucumber, salted sea cucumber innards, carrot mixed with grated daikon radish in yuzu cup
Burdock wrapped in beef, green onion sprout and miso, broiled shrimp-shaped taro tofu

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 河豚白子 白菜仕立て 敷き大根 うぐいす菜 人参 生姜
Clear soup with pufferfish soft roe, Chinese cabbage, daikon radish, "Uguisu" turnip, carrot and ginger

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 vinegar jelly and soy sauce
(鯛松皮・のど黒焼霜・本鮪 parboiled sea bream, seared blackthroat sea perch, bluefin tuna)

煮物 NIMONO

本日の煮付け 青味 白髪葱 木の芽 (きんきの煮付け Simmered channel rockfish)
Simmered dish of the day, greens, fine strips of leek and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ 薫香焼き 新筍 蓮根 赤蕪 岩塩

Kuroge Wagyu beef fillet grilled over charcoal, young bamboo shoots, lotus root, red turnip
Served with rock salt

箸休め HASHIYASUME 数の子 白和え 芽甘草 Herring roe with mashed tofu, sprout licorice

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老のしゃぶしゃぶ 織野菜 ポン酢 薬味

Spiny lobster shabu-shabu, vegetables, served with ponzu sauce and condiment

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 蛤の土鍋御飯 (国産米) 湯葉餡掛け 止め椀 白味噌仕立て

* Clam rice in clay pot topped with tofu skin starch sauce, white 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 盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets) (百合根茶巾 lily bulb confection)

千秋楽

令和五年一月六日～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。

* 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 神戸牛コース会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITAYAMA
34,200 円(消費税込) 34,200 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

海老真丈 雪輪蓮根 新筍 菜の花 木の芽 ぶぶあられ

Clear soup with shrimp dumpling, lotus root, bamboo shoot, canola flower, leaf bud and small grain rice crackers

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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

若竹揚煮 木の芽餡

Fry-simmered young bamboo shoots topped with leaf bud starch 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

強肴 SHIZAKANA

蛤と湯葉真丈の豆乳鍋 汲み上げ湯葉 青梗菜

Soy milk hot pot with clams and soy milk skin fish cake

Tofu skin skimmed from the hot soy milk and bok choy

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 白味噌仕立て

*Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup

*練そば *Buckwheat noodles topped with 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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年一月六日～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。

*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

柚子釜 海鼠糞和え 海鼠腸 金時人参 すっぽんと鱈鱠の玉

Sea cucumber, salted sea cucumber innards, carrot mixed with grated daikon radish in yuzu cup
Soft-shelled turtle and shark fin with egg

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

河豚白子 白菜仕立て 敷き大根 うぐいす菜 人参 生姜

Clear soup with pufferfish soft roe, Chinese cabbage, daikon radish, "Uguisuna" turnip, carrot and ginger
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

河豚叩き 鯛あん肝巻き 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Seared puffer fish, monkfish liver wrapped in seabream, bluefin tuna,
Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

焼物 YAKIMONO

鮑有馬焼き 焼き天豆 Grilled abalone with Japanese pepper, grilled broad beans

中皿 CHUZARA

黒毛和牛フィレ薫香焼き 新筍 蓮根 赤蕪 岩塩

Kuroge Wagyu beef fillet grilled over charcoal, young bamboo shoots, lotus root, red turnip
Served with rock salt

箸休め HASHIYASUME

河豚皮ちり酢卸し和え 青葱 Pufferfish skin with ponzu mixed with grated daikon radish, scallion

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老具足煮 白味噌仕立て Simmered spiny lobster with white miso

食事 SHOKUJI

にしん蕎麦 小松菜 京揚げ 葱

はつめじろ俵御飯(国産米) 奈良漬

Buckwheat noodles topped with herring, Japanese mustard spinach, deep-fried tofu and leek
Rice ball with dried baby sardine with Japanese sansho pepper, pickles seasoned in sake lees
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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年一月六日～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。