

《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

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 湯葉鳴門真丈

帯人參・大根 青味 木の芽

Clear soup with soy milk skin fish cake, carrot, daikon radish, greens 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

本日の煮魚 青味 白髪葱

Simmered fish of the day, greens and fine strips of leek

焼 物 YAKIMONO

桜鱈と淡路玉葱の味噌焼き 蕪 たらこの芽

春野菜の衣揚げ 抹茶塩

Grilled cherry salmon and onion grown in Awajishima with miso, turnip and aralia sprouts

Spring vegetable tempura served with green tea salt

温 物 ONMONO

筍東寺蒸し 木ノ子餡 溶き山葵

Steamed bamboo shoots with soy milk skin, mushroom starch sauce and melted wasabi

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

令和五年二月八日～三月五日 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

春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 湯葉鳴門真丈  
帯人参・大根 青味 木の芽

Clear soup with soy milk skin fish cake, carrot, daikon radish, greens 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

焼物 YAKIMONO

のどぐろ塩焼き 落味噌 菜花黄味漬け

Grilled blackthroat seaperch with salt, butterbur with miso and canola flower pickled egg yolk

煮物 NIMONO

牛肉阿蘭陀煮 青味 独活 白髪葱

Dutch beef stew, greens, spikenard, fine strips of leek

勸肴 SUSUMEZAKANA

ずわい蟹と落の臺の衣揚げ 抹茶塩

Snow crab and butterbur sprout tempura served with green tea salt

鍋物 NABEMONO

鯛と筍の小鍋 焼豆腐 春野菜

Small hot pot with sea bream, bamboo shoots, grilled tofu and spring 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, 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

令和五年二月八日～三月五日 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】 HANA-GOROMO KAISEKI  
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

落の薑と蟹の白和え 菊芋じゃこ金平 独活肉巻き  
燻製鯖 白魚とうるいの梅浸し

Butterbur sprout and crab dressed with mashed tofu,  
Jerusalem artichoke and dried young sardines cooked in soy sauce and sugar  
Spikenard wrapped in beef, smoked mackerel, icefish and “Uru” hosta plant-dressed plum

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 炙り蛤 海苔真丈 青味 針独活 木の芽  
Clear soup with broiled clam, seaweed and fish dumpling, green, spikenard 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

焼物 YAKIMONO

桜鱈と淡路玉葱の味噌焼き 蕪 たらこの芽

Grilled cherry salmon and onion grown in Awajishima with miso, turnip and aralia sprouts

箸休め HASHIYASUME

桜海老と春野菜の衣揚げ 抹茶塩 Sakura shrimp and spring vegetable tempura served with green tea salt

揚物 AGEMONO

黒毛和牛フィレとフォアグラの包み揚げ Deep-fried Kuroge Wagyu beef fillet and foie gras

温物 ONMONO

尼鯛南禅寺蒸し 大判椎茸釜 蕨 葱 梅麩 薬味 ポン酢

Steamed savory egg custard with tofu, tilefish, Shiitake mushroom, bracken, scallion, wheat gluten  
Served with condiments and ponzu

食事 SHOKUJI

深川御飯(国産米) 分葱 生姜 海苔

Steamed rice topped with a miso-based stew of clams and chopped leeks, ginger and seaweed

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

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年二月八日～三月五日 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 【花篝会席】 HANA-KAGARI KAISEKI  
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

蛤磯香揚げ 牡丹海老大葉醤油漬け 鮫鱈肝照焼き 海老芋

Deep-fried clams, spot prawn and perilla pickled in soy sauce, monkfish liver teriyaki, shrimp-shaped taro

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

河豚白子大福 干子 敷きキャベツ 梅人参 柚子

Clear soup with pufferfish soft roe dumpling, dried sea cucumber, cabbage, carrot 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 vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

本日の煮付け 青味 白髪葱 木の芽

Simmered dish of the day, greens, fine strips of leek and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 鴨椎茸釜 葱塩

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, Shiitake mushroom stuffed with duck meat and salt and green onions

箸休め HASHIYASUME

ずわい蟹難波巻き 土佐酢ジュレ 糸雲丹

Snow crab roll with green onion, jellied soy sauce and stock made from dried bonito, shredded sea urchin

強 肴 SHIIZAKANA

百合根饅頭椿見立て 鏡餡 帆立 青味 黄菊

Steamed lily bulb bun, scallop, green, yellow chrysanthemum topped with starch sauce

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*土鍋御飯(国産米) 浅利佃煮 止め椀 白味噌仕立て

\*Steamed rice in clay pot with simmered Asari clams in sweetened soy 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)

千秋楽

令和五年二月八日～三月五日 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

春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

炙り蛤 海苔真丈 青味 針独活 木の芽

Clear soup with broiled clam, seaweed and fish dumpling, green, spikenard 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

中皿 CHUZARA

桜鱈と淡路玉葱の味噌焼き 蕪 たらこの芽

Grilled cherry salmon and onion grown in Awajishima with miso, turnip and aralia sprouts

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

百合根饅頭椿見立て 鏡餡 帆立 青味 黄菊

Steamed lily bulb bun, scallop, green, yellow chrysanthemum topped with starch sauce

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

\*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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年二月八日~三月五日 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

国産鴨とフォアグラの鋤焼き 牡丹海老大葉醤油漬 燻製鯖

Grilled marinated duck meat and foie gras with flavored sauce

Spot prawn and perilla pickled in soy sauce, smoked mackerel

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 河豚白子大福 干子 敷きキャベツ 梅人参 柚子

Clear soup with pufferfish soft roe dumpling, dried sea cucumber, cabbage, carrot and yuzu

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

造り TSUKURI

ずわい蟹湯霜 本鮪 本日の白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Parboiled snow crab, bluefin tuna, white fish of the day

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

焼物 YAKIMONO

きんき一夜干し 鬼卸し 振り柚子 落味噌 菜花黄味漬

Channel rockfish salted and dried overnight, grated daikon radish, yuzu

Butterbur miso and canola flower pickled egg yolk

中皿 CHUZARA

黒毛和牛フィレ炭火焼き 葱塩 Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, salt and green onions

箸休め HASHIYASUMEI

春菜のお浸し Spring vegetables in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老と鮑の旨煮 雲丹 筍 春野菜

Simmered spiny lobster and abalone, sea urchin, bamboo shoots and spring vegetables

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*土鍋御飯(国産米) 兵庫濃厚卵と浅利佃煮 止め椀 白味噌仕立て

\*Steamed rice in clay pot, egg with rich taste, simmered Asari clams in sweetened soy sauce, white miso soup

\*握り寿司三貫(国産米) \*Three pieces of Nigiri sushi

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

令和五年二月八日～三月五日 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