

《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 鯛白子霞仕立て

青豆豆腐 桜花大根 人参 柚子

Soup with soft sea bream roe, green pea tofu, daikon radish, carrot 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 vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

本日の炊き合わせ

Simmered dish of the day

焼 物 YAKIMONO

鰯落味噌焼き

煽り烏賊鳴門揚げ 出汁巻き玉子

Grilled Spanish mackerel with butterbur miso, deep-fried bigfin reef squid, Japanese rolled omelet

温 物 ONMONO

魚介スープの春野菜鍋 柚子胡椒

鮑 独活 芹 うるい タラの芽 クレソン

Hot pot with seafood soup, spring vegetables,

abalone, spikenard, Japanese parsley, “Uru” hosta plant, aralia sprout and watercress served with yuzu pepper paste

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

令和五年三月六日～四月九日 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 鯛白子霞仕立て  
青豆豆腐 桜花大根 人参 柚子

Soup with soft sea bream roe, green pea tofu, daikon radish, 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

蕪の牛鑄込みふくめ 湯葉餡掛け

Simmered turnip stuffed with beef, topped with starchy tofu skin

焼物 YAKIMONO

常節若草焼き 目光桜花揚げ

Broiled "Tokobushi" small abalone in green batter, deep-fried greeneye fish with cherry blossoms

箸休め HASHIYASUME

わらび餅天豆摺り流し

Bracken-starch dumpling in pureed broad bean soup

強肴 SHIIZAKANA

螢烏賊王締め あおさ海苔 菜の花

Savory steamed egg custard with firefly squid, sea lettuce seaweed and canola flower

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

令和五年三月六日～四月九日 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

姫皮白和え 飛子 桜花玉子 桜海老煎餅 烏賊この子 天豆梅チーズ

Silky inner covering at the tip of bamboo shoot dressed with mashed tofu, flying fish roe,  
Japanese omelet, sakura shrimp rice cracker, salted squid guts, broad bean and plum with cheese

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 筍饅頭 鯛そぼろ 花卉人参 鳴門若芽 青味 散らし木の芽

Clear soup with bamboo shoot dumpling, minced sea bream, carrot, wakame seaweed, green 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 vinegar jelly and soy sauce

焼物 YAKIMONO

金目鯛雲丹菜種焼き 新牛蒡西京焼き 桜花長芋蜜煮

Broiled red bream with egg yolk and sea urchin, grilled burdock marinated with miso paste, candied yam

箸休め HASHIYASUME

花山葵と蛤のお浸し Flower wasabi and clam in dashi broth

煮物 NIMONO

春キャベツと黒毛和牛ロースの胡桃だれ掛け 蕪 こしあぶら 行者にんにく 大葉

Simmered spring cabbage and Kuroge Wagyu beef loin with walnut sauce

Turnip, "Koshiabura" edible wild plants, alpine leek and perilla

強肴 SHIIZAKANA

魚介スープの春野菜鍋 柚子胡椒

鮑 独活 芹 うるい タラの芽 クレソン

Hot pot with seafood soup, spring vegetable,

abalone, spikenard, Japanese parsley, "Uru" hosta plant, aralia sprout and watercress served with yuzu pepper paste

食事 SHOKUJI

しらす青豆御飯 (国産米)

Steamed rice with whitebait and green peas

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

令和五年三月六日～四月九日 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

蒸し鮑踏味噌和え 京揚げ うるい 京鴨とタラの芽・黄身卸し  
白魚桜葉蒸し 桜花長芋 こごみ利久巻き わらび餅天豆摺り流し

Steamed abalone with butterbur miso, deep-fried tofu, "Uru" hosta plant,  
Duck and aralia sprout with mixed yolk and grated radish, steamed whitebait with cherry leaves, yam,  
ostrich fern, bracken-starch dumpling in pureed broad bean soup

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 小蕪桜麩鑄込み白味噌仕立て 黒むつ炙り 花卉人参 青味 柚子

White miso soup with turnip stuffed with wheat gluten, seared sea bass, carrot, greens 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 生姜 木の芽 Simmered dish of the day, greens, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレのカツと網焼き 馬鈴薯 岩塩 和辛子

Broiled Kuroge Wagyu beef fillet and cutlet, potato, rock salt and Japanese mustard

箸休め HASHIYASUME

焼目平貝 海雲ジュレ 小角野菜 Grilled pen shell, vegetables and jellied mozuku seaweed

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老桜雲海仕立て 焼き筍 落

Grilled spiny lobster resembling the sea of clouds, grilled bamboo shoots and butterbur

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*螢烏賊土鍋御飯 (国産米) 止め椀 (清まし仕立て)

\*Steamed rice in clay pot with firefly squid, clear 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

令和五年三月六日～四月九日 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 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

筍饅頭 鯛そぼろ

花卉人参 鳴門若芽 青味 散らし木の芽

Clear soup with bamboo shoot dumpling, minced sea bream, carrot, wakame seaweed, green 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 vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

桜鯛の揚げ出し

鯛白子 桜花麩 青味 ポン酢卸し餡

Simmered sea bream, soft sea bream roe, wheat gluten, greens topped with grated daikon radish and ponzu starch sauce

焼物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味

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

強肴 SHIIZAKANA

焼目平貝 海雲ジュレ 小角野菜

Grilled pen shell, vegetables and jellied mozuku seaweed

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

令和五年三月六日~四月九日 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

姫皮白和え 飛子 桜花王子 桜海老煎餅 烏賊この子 天豆梅チーズ

Silky inner covering at the tip of bamboo shoot dressed with mashed tofu, flying fish roe, Japanese omelet, sakura shrimp rice cracker, salted squid guts, broad bean and plum with cheese

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 小蕪桜麩鑄込み白味噌仕立て

黒むつ炙り 花卉人参 青味 柚子

White miso soup with turnip stuffed with wheat gluten, seared sea bass, carrot, greens and yuzu  
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

伊勢海老 本鮪 桜鯛 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Spiny lobster, bluefin tuna, spring sea bream, served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

きんき酒蒸し 雲丹 落 桜花 Steamed channel rockfish with sake, sea urchin, butterbur and cherry blossoms

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き カリフラワーステーキ マスタードソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, cauliflower steak and mustard sauce

箸休め HASHIYASUME

焼目平貝 海雲ジュレ 小角野菜 Grilled pen shell, vegetables and jellied mozuku seaweed

強肴 SHIIZAKANA

魚介スープの春野菜鍋 柚子胡椒 鮑 独活 芹 うるい タラの芽 クレソン

Hot pot with seafood soup, spring vegetable, abalone, spikenard, Japanese parsley, "Uru" hosta plant, aralia sprout and watercress served with yuzu pepper paste

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\* 螢烏賊土鍋御飯 (国産米) 止め椀 (清まし仕立て)

\* Steamed rice in clay pot with firefly squid, clear 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

葛切り Kudzu starch noodles

千秋楽

令和五年三月六日～四月九日 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