

《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
新緑の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて 車海老真丈
翡翠茄子 人参 柚子
Clear soup with prawn dumpling, eggplant, 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
本日の焼き魚 酢取茗荷
稚鮎真鯉揚げ 夏鴨トマト煮 花山椒カステラ
Grilled fish of the day, myoga ginger, deep-fried young sweetfish, simmered duck in tomato sauce
Japanese pepper flower castella

温 物 ONMONO
鱧の玉地蒸し
蛸 姫玉葱 茸 振り柚子
Savory steamed egg custard with conger eel, octopus, onion, mushroom and yuzu

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

令和五年四月十日～五月十八日 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

新緑の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 車海老真丈
翡翠茄子 人参 柚子

Clear soup with prawn dumpling, eggplant, 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

鳴門穴子 陸ひじき信田巻き 鯛の子

Simmered conger eel, rolled Japanese saltwort with deep fried tofu, sea bream roe

焼物 YAKIMONO

鱸とろろ焼き

黒毛和牛ロース醤油麴焼き 山葵

Grilled sea bass with grated yam, broiled Kuroge Wagyu beef loin with soy sauce rice malt, wasabi

揚物 AGEMONO

銀宝衣揚げ 山椒塩 万願寺甘とう 椎茸アーモンド

Deep-fried Ginpo fish, Manganji pepper, Shiitake mushroom with almond served with Japanese sansho pepper salt

酢物 SUNOMONO

芋茎と蟹の砵巻き 浜防風 柑橘ジュレ

Thinly sliced daikon radish and cucumber rolled with taro stem and crab meat with jellied citrus, beach silvertop

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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年四月十日～五月十八日 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 【若楓会席】 WAKA-KAEDE KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

稚鮎真鯉揚げ・蓼白扇揚げ

兜海老寿司 白瓜雷干し 雲和え 新萼菜すだち酢 牛肉道明寺蒸し

Deep-fried young sweetfish, fried water pepper, shrimp sushi,

Spiral peeled melon cucumber with grated daikon radish, water shield with sudachi vinegar and steamed beef

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蛤吸 蓬白玉 筍 青味 木の芽

Clear soup with clam, mugwort dumpling, bamboo shoot, 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

鮑柔煮 磯海苔バター餡 新馬鈴薯揚げ 絹さや

Simmered abalone with seaweed butter sauce, fried potato and snow pea

焼物 YAKIMONO

鱸利久焼き 夏鴨トマト蒸し 花山椒カステラ

Grilled sea bass with sesame, simmered duck in tomato sauce, Japanese pepper flower castella

箸休め HASHIYASUME

焼茄子のムース 生海胆

Grilled eggplant mousse, topped with sea urchin

強肴 SHIIZAKANA

鱧の玉地蒸し 姫玉葱 蛸 茸 振り柚子

Savory steamed egg custard with conger eel, octopus, onion, mushroom and yuzu

食事 SHOKUJI

茶そば 鶉卵 薬味 野菜天麩羅付き

Green tea-buckwheat noodles, quail egg, condiments, vegetable tempura

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

令和五年四月十日～五月十八日 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 【薫風会席】 KUN-PU KAISEKI
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

車海老と赤貝の新緑掛け

のれそれ糞和え 天豆灘和え 鰹酒盗焼き 谷中生姜

Prawn, ark clam and cucumber, juvenile conger with grated daikon radish, broad bean with sake lees
Grilled bonito with salted and fermented bonito, ginger

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

挽茶仕立て 結び鱧 萹菜 青味 茗荷 柚子

Clear soup with sillago, water shield, green, myoga ginger and yuzu

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 万願寺甘とう 生姜 Simmered dish of the day, Manganji sweet pepper, ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛青菜巻き 新緑ソース うるい 法蓮草 スナップエンドウ フルーツトマト

Broiled Kuroge Wagyu beef rolled with "Uru" hosta plant, spinach, snap garden pea, cherry tomato
Sauce made with spinach, white miso and soy milk

箸休め HASHIYASUME

芋茎と蟹の砵巻き 浜防風 柑橘ジュレ

Thinly sliced daikon radish and cucumber rolled with taro stem and crab meat with jellied citrus, beach silvertop

強肴 SHIIZAKANA

海胆奉書揚げ 稚鮎チーズ揚げ

Fried sea urchin rolled with seaweed, fried young sweetfish with cheese

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*筍と金目鯛の土鍋御飯 (国産米) 止め椀 (赤出汁)

*Steamed rice in clay pot with bamboo shoots and red snapper, 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

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年四月十日～五月十八日 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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

蛤吸 蓬白玉 筍 青味 木の芽

Clear soup with clam, mugwort dumpling, bamboo shoot, greens 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

温物 ONMONO

鱧の王地蒸し 姫玉葱 蛸 茸 振り柚子

Savory steamed egg custard with conger eel, octopus, onion, mushroom and yuzu

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味

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

揚物 AGEMONO

銀宝衣揚げ 山椒塩

万願寺甘とう 椎茸アーモンド

Deep-fried Ginpo fish, Manganji pepper, shiitake mushroom with almond

Served with Japanese sansho pepper salt

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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年四月十日～五月十八日 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

新緑の和え物盛り合わせ

小粒塩雲丹和え 新萻菜酢橘酢 天豆灘和え のれそれ羹和え 長芋素麺キャビア

Seasonal delicacies Small scallops marinated with sea urchin, water shield with sudachi vinegar, broad bean with sake lees, juvenile conger with grated daikon radish, Chinese yam noodles with caviar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 福良鮑 肝豆腐 青味 柚子

Clear soup with abalone, abalone liver tofu, 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 vinegar jelly and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI 握り寿司二貫 Two pieces of Nigiri-sushi

中皿 CHUZARA

鱧月環焼き 酢取茗荷 稚鮎真鯉揚げ 蓼白扇揚げ

Grilled conger eel, myoga ginger, deep-fried young sweetfish, fried water pepper

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ照焼き 兵庫濃厚卵 温野菜

Broiled Kuroge Wagyu beef fillet with sweet soy sauce, richly flavored eggs and steamed vegetables

箸休め HASHIYASUME

焼茄子のムース 生海胆 Grilled eggplant mousse, topped with sea urchin

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老薯蕷蒸し 新緑餡 Steamed spiny lobster with grated yam, sticky green sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*焼穴子土鍋御飯(国産米) 止め椀(赤出汁)

*Steamed rice in clay pot with grilled conger eel, 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

冷やしチーズ汁粉 南京餅 Chilled sweet red-bean soup with pumpkin mochi

千秋楽

令和五年四月十日～五月十八日 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