

《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

秋の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸土瓶蒸し

白身魚 才巻 銀杏 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, whitefish, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus
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

秋鮭巻織焼き いくら醤油漬け

合鴨木ノ子山椒焼き 絹かつぎ雲丹焼き 銀杏 稲穂

Grilled salmon with vegetables and egg, salmon roe pickled in soy sauce

Grilled duck with mushroom and Japanese sansho pepper, broiled taro with sea urchin, ginkgo nuts and ear of rice

酢の物 SUNOMONO

丘若芽と烏賊の鉄砲和え

Madeira vine and squid dressed with vinegared miso with mustard

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients,

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和五年九月十九日～十一月八日 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。

*We only use rice grown in Japan *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

秋の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

萩豆腐 茸 銀杏 木耳 絹さや 紅葉人参 柚子

Clear soup with beans in fish cake resembling Hagi flower, mushroom, wood ears, snow pea, 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

海老芋揚げ出し 錦秋餡

大黒占地 紅葉麩 銀杏南瓜 ズッキーニ

Deep-fried shrimp-shaped taro with starch sauce, shimeji mushroom, wheat gluten, pumpkin and zucchini

焼物 YAKIMONO

合鴨木ノ子山椒焼き

Grilled duck with mushroom and Japanese sansho pepper

箸休め HASHIYASUME

丘若芽と烏賊の鉄砲和え

Madeira vine and squid dressed with vinegared miso with mustard

強肴 SHIIZAKANA

尼鯛丹波蒸し 栗 木ノ子 菊菜餡 溶き山葵

Steamed tilefish with chestnuts, mushrooms in starchy chrysanthemum sauce and wasabi

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients,

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

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

令和五年九月十九日～十一月八日

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。

*We only use rice grown in Japan *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【秋の味覚会席】 AKI-NO-MIKAKU KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蕎麦の実豆腐・鱈甲飴 柿白酢掛け 絹かつぎ雲丹焼き
あけび百合根 フォアグラ奉書巻き 秋刀魚小袖寿司 鞘大根胡桃和え

Buckwheat tofu with starchy sauce, persimmon dressed with mashed tofu and vinegar, broiled taro with sea urchin,
akebia with lily bulb, foie gras rolled with daikon radish,
pacific saury pressed sushi and daikon radish pod dressed with walnuts

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸土瓶蒸し

鱧 才巻 銀杏 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, pike conger, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus
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

和牛活部煮 秋茄子 九条葱 黄菊 枸杞の実

Beef stew with eggplant, Kujjo leek, chrysanthemum and goji berry

焼物 YAKIMONO

のどぐろ塩焼き 木ノ子飴 揚げ生姜

Grilled blackthroat seaperch with salt, mushroom starchy sauce and fried ginger

薯休め HASHIYASUME

無花果胡麻クリーム掛け Fig with sesame cram

強肴 SHIIZAKANA

本柳葉魚梨酢南蛮漬け 万願寺唐辛子

Shishamo smelt marinated in pear vinegar sauce, Manganji sweet pepper

食事 SHOKUJI

銀杏御飯(国産米) 煎り唐墨 Steamed rice with ginkgo nuts, roasted dried mullet roe

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り 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

令和五年九月十九日～十一月八日 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。

*We only use rice grown in Japan *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柿釜白秋盛り・鶏笹身・占地 味噌漬银杏松葉刺し 百合根最中
松茸と京水菜すだち酢和え 子持昆布柏漬

Chicken tender and Shimeji mushrooms in persimmon cup, ginkgo nuts pickled in miso,
sea urchin and steamed lily bulb tempura,
matsutake mushroom with mizuna dressed with sudachi citrus vinegar, herring roe on kelp pickled in sake lees

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
菊花仕立て 尼鯛松茸包み 茶豆豆腐

Clear soup with tillefish wrapped in matsutake mushrooms, brown edamame tofu with chrysanthemum
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

のどぐろ焼煮付け 下仁田葱 青味 木の芽 生姜

Boiled steamed blackthroat seaperch, leek, greens, leaf buds and ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛炭火焼き ロース&フィレ 温野菜 昆布塩 山葵醤油

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet and sirloin, steamed vegetables served with kelp salt, wasabi-flavored soy sauce

箸休め HASHIYASUME

真菰筍と木ノ子の林檍凝り酢掛け Wild rice stem and mushroom dressed with apple vinegar jelly

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老季秋煮 海老芋 菊菜 紅葉人参 美味餡

Simmered spiny lobster coated in egg yolk, shrimp-shaped taro, chrysanthemum leaves and carrot

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鮭と壬生菜の御飯(国産米) いくら醤油漬け 止椀(赤出汁)

*Steamed rice with salmon and pickled mibuna leaves and salmon roe pickled in soy sauce, red miso soup

*稲庭饅飩 海老つゆ *Cold Inaniwa udon noodles, dipped with warm shrimp broth

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

令和五年九月十九日～十一月八日 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 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
秋の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて 松茸土瓶蒸し
鱧 才巻 银杏 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, pike conger, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus
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
海老芋揚げ出し 錦秋鮎 大黒占地 紅葉麩 银杏南瓜 ズッキーニ
Deep-fried shrimp-shaped taro with starch sauce, shimeji mushroom, wheat gluten, pumpkin and zucchini

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
尾鯛丹波蒸し 栗 木ノ子 菊菜鮎 溶き山葵
Steamed tilefish with chestnuts, mushrooms in starchy chrysanthemum sauce and wasabi

食事 SHOKUJI お好みでお選びください 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

令和五年九月十九日～十一月八日 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。
*神戸牛コース会席 北山のご予約は食材仕入れの都合上、七日前までとさせていただきます。

*For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal
*Reservations for this menu should be placed 7 days in advance

《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

本日の焜炉焼き 本柳葉魚 干子 松茸 蕎麦の実豆腐 子持昆布粕漬

Grilled shishamo smelt, dried roe, matsutake mushroom,
buckwheat seed tofu and herring roe on kelp pickled in sake lees

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
菊花仕立て 尾鯛松茸包み 茶豆豆腐

Clear soup with tilefish wrapped in matsutake mushrooms, brown edamame tofu with chrysanthemum
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

生海胆殻盛り 本鮪 白身魚 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sea urchin, bluefin tuna and whitefish sashimi
served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 紅葉鯛 牡丹海老 Sea bream and spot shrimp Nigiri-sushi

煮物 NIMONO

伊勢海老季秋煮 海老芋 菊菜 紅葉人参 美味餡

Simmered spiny lobster coated in egg yolk, shrimp-shaped taro, chrysanthemum leaves and carrot

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き トリュフ 温野菜 昆布塩 山葵醤油

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, truffle, steamed vegetables served with kelp salt, wasabi-flavored soy sauce

強肴 SHIIZAKANA

九絵昆布締め 生海苔餡

Longtooth grouper with marinated kelp, thick raw seaweed sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*毛蟹土鍋御飯(国産米) 止椀 赤出汁

*Steamed rice with horsehair crab in clay pot, red miso soup

*稲庭饅飩 海老つゆ *Cold Inaniwa udon noodles, dipped with warm shrimp broth

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

令和五年九月十九日~十一月八日 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