

《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

冬の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

雲子豆腐 ずわい蟹 大黒占地 うぐいす菜 柚子

Clear soup with jellied cod roe, snow crab, shimeji mushroom, young greens 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

金目鯛吟醸焼き

唐墨チーズ挟み 酢橘

丸十チップ 焼き金柑

Grilled red snapper pickled in sake lees

Dried mullet roe cheese sandwich, sudachi citrus, sweet potato chips, roasted kumquats

酢の物 SUNOMONO

北寄貝と林檎のなます

Pickled surf clams and apples

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日 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。

\*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

冬の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尾鯛雲丹包み 雪見仕立て 金時人参 青味 薄氷大根 酢橘

Clear soup with tilefish wrapped in sea urchin, carrot, greens, daikon radish 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

合鴨活部煮 すだれ麩トマト 椎茸 蓮根 白髪葱 木の芽

Duck stew with wheat gluten, tomato, shiitake mushroom, lotus root, fine strips of leek and leaf bud

焼物 YAKIMONO

金目鯛吟醸焼き 揚げ慈姑 百合根唐墨

Grilled red snapper pickled in sake lees, deep-fried arrowhead, lily bulb with mullet roe

箸休め HASHIYASUME

鮫肝と帆立昆布締め ポン酢ジュレ

Monkfish liver and scallops marinated between sheets of kelp, ponzu vinegar jelly

強肴 SHIIZAKANA

ねぎま鍋 小角鮪 焼葱 青味 茸 紅心大根卸し

Tuna and grilled scallion hot pot, greens, mushrooms and grated watermelon radish

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日

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。

\*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 【初冬の会席】 SHOTOU – NO - KAISEKI  
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮫肝べったら巻き

穴子真丈 辛子菖蒲塔 平貝曙焼き 金時草酢浸し

Monkfish wrapped in daikon radish pickled with malted rice,

Ground conger eel paste, stem lettuce with mustard, grilled razor clam with yolk and Okinawan spinach in vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 雲子豆腐 ずわい蟹 大黒占地 うぐいす菜 柚子

Clear soup with jellied cod roe, snow crab, shimeji mushroom, young 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

黒毛和牛ロースと冬野菜の炊き合せ 海老芋 人参 芽キャベツ 生芋蒟蒻 青味

Simmered Japanese Kuroge Wagyu beef loin and winter vegetables

shrimp-shaped taro, carrot, brussels sprouts, raw Konjac and greens

焼物 YAKIMONO

鰯焼き 焼き金柑 赤蕪漬

Grilled yellowtail with grated turnip, roasted kumquats and pickled red turnip

箸休め HASHIYASUME

唐墨チーズ挟み 薩摩芋チップ 酢橘

Dried mullet roe cheese sandwich, sweet potato chips and sudachi citrus

強肴 SHIIZAKANA

すっぱん小鍋 豆腐 焼葱 青菜 白玉 露生姜

Small hot pot of soft-shelled turtle, tofu, grilled green onion, greens, sticky rice dumpling and ginger juice

食事 SHOKUJI

九条葱御飯(国産米) ベーコン入り Steamed rice with Kujo leek and bacon

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日 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。

\*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 【山茶花会席】 SAZANKA KAISEKI  
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

香箱蟹雲海仕立て 河豚叩き・白子寄せ 自家製唐墨と大根餅  
“Koubako-gani” (female snow crab),

Lightly broiled pufferfish sashimi with pufferfish milt, homemade dried mullet roe with daikon cake

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尼鯛雲丹包み 雪見仕立て 金時人参 青味 薄氷大根 酢橘

Clear soup with tilefish wrapped in sea urchin, carrot, greens, daikon radish 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

伊勢海老酒粕煮 芽キャベツ 平茸

Simmered Japanese spiny lobster in sake lees, brussels sprouts and oyster mushroom

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 八丁味噌ソース 赤軸葱

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, steamed vegetables served with Hatcho miso sauce

箸休め HASHIYASUME

小蕪釜盛り 蕪と海月の利久和え Turnip and jellyfish in turnip cup

強 肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 海老芽 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, shrimp-shaped taro, ginger and leaf bud

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*百合根御飯 (国産米) 蟹味噌和え 止め椀 (赤出汁)

\*Steamed rice with lily bulb and crab tomalley, red miso soup

\*合鴨と九条葱の温蕎麦 山椒

\*Warm soba noodles with duck and Kujo-negi (leek from Kujo), sansho pepper powder

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日 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  
冬の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO  
京都・愛宕山麓の水を用いて 雲子豆腐 ずわい蟹 大黒占地 うぐいす菜 柚子  
Clear soup with jellied cod roe, snow crab, shimeji mushroom, young 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  
本日の炊き合わせ  
Simmered dish of the day

焼物 YAKIMONO  
神戸牛ロース網焼き (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  
河豚白子燕蒸し 生姜 鼈甲餡  
Steamed pufferfish milt with turnips, ginger in starchy sauce

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日

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。  
\*神戸牛ロース会席 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

香箱蟹雲海仕立て 河豚叩き・白子寄せ 自家製唐墨と大根餅

“Koubako-gani” (female snow crab),

Lightly broiled pufferfish sashimi with pufferfish milt, homemade dried mullet roe with daikon cake

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱧鰭青菜仕立て 豆腐 菊菜 白髪葱 針生姜

Clear soup with shark fin with greens, tofu, chrysanthemum, green onion and ginger

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

造り TSUKURI

河豚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Thinly sliced pufferfish sashimi, bluefin tuna and garnish

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

蒸物 MUSHIMONO

河豚白子蒸し 生姜 鼈甲餡

Steamed pufferfish milt with turnips, ginger in starchy sauce

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 八丁味噌ソース 赤軸葱

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, steamed vegetables served with Hatcho miso sauce

箸休め HASHIYASUME

北寄貝と林檎のなます Pickled surf clams and apples

強肴 SHIIZAKANA

伊勢海老黄金煮 雲丹 青菜 独活 木の芽

Simmered Japanese spiny lobster, sea urchin, greens, Udo and leaf buds

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\* 百合根御飯 (国産米) 蟹味噌和え 止め椀 (赤出汁)

\* Steamed rice with lily bulb and crab tomalley, red miso soup

\* 河豚雑炊 兵庫濃厚卵 焼目餅

\* Pufferfish porridge, served with richly flavorful egg and mochi

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

令和五年十一月九日～十二月二十九日 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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

冬の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尾鯛雲丹包み 雪見仕立て 金時人参 青味 薄氷大根 酢橘

Clear soup with tilefish wrapped in sea urchin, carrot, greens, daikon radish 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

合鴨活部煮 すだれ麩トマト 椎茸 蓮根 白髪葱 木の芽

Duck stew with wheat gluten, tomato, shiitake mushroom, lotus root, fine strips of leek and leaf bud

焼物 YAKIMONO

金目鯛吟醸焼き 揚げ慈姑 百合根唐墨

Grilled red snapper pickled in sake lees, deep-fried arrowhead, lily bulb with mullet roe

箸休め HASHIYASUME

鮫肝と帆立昆布締め ポン酢ジュレ

Monkfish liver and scallops marinated between sheets of kelp, ponzu vinegar jelly

強肴 SHIIZAKANA

ねぎま鍋 小角鮪 焼葱 青味 茸 紅心大根卸し

Tuna and grilled scallion hot pot, greens, mushrooms and grated watermelon radish

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

令和五年十二月三十一日

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 【初冬の会席】 SHOTOU - NO - KAISEKI 十二月三十一日限定価格  
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮫肝べったら巻き

穴子真丈 辛子萬苣塔 平貝燻焼き 金時草酢浸し

Monkfish wrapped in daikon radish pickled with malted rice,

Ground conger eel paste, stem lettuce with mustard, grilled razor clam with yolk and Okinawan spinach in vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 雲子豆腐 ずわい蟹 大黒占地 うぐいす菜 柚子

Clear soup with jellied cod roe, snow crab, shimeji mushroom, young 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

黒毛和牛ロースと冬野菜の炊き合せ 海老芋 人参 芽キャベツ 生芋蒟蒻 青味

Simmered Japanese Kuroge Wagyu beef loin and winter vegetables

shrimp-shaped taro, carrot, brussels sprouts, raw Konjac and greens

焼物 YAKIMONO

鰯燻焼き 焼き金柑 赤蕪漬

Grilled yellowtail with grated turnip, roasted kumquats and pickled red turnip

箸休め HASHIYASUME

唐墨チーズ挟み 薩摩芋チップ 酢橘

Dried mullet roe cheese sandwich, sweet potato chips and sudachi citrus

強肴 SHIIZAKANA

すっぱん小鍋 豆腐 焼葱 青菜 白玉 露生姜

Small hot pot of soft-shelled turtle, tofu, grilled green onion, greens, sticky rice dumpling and ginger juice

食事 SHOKUJI

九条葱御飯(国産米) ベーコン入り Steamed rice with Kujo leek and bacon

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

令和五年十二月三十一日

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 【山茶花会席】 SAZANKA KAISEKI 十二月三十一日限定価格  
30,000 円(消費税込) 30,000yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

香箱蟹雲海仕立て 河豚叩き・白子寄せ 自家製唐墨と大根餅  
“Koubako-gani” (female snow crab),

Lightly broiled pufferfish sashimi with pufferfish milt, homemade dried mullet roe with daikon cake

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尼鯛雲丹包み 雪見仕立て 金時人参 青味 薄氷大根 酢橘

Clear soup with tilefish wrapped in sea urchin, carrot, greens, daikon radish 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

伊勢海老酒粕煮 芽キャベツ 平茸

Simmered Japanese spiny lobster in sake lees, brussels sprouts and oyster mushroom

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 八丁味噌ソース 赤軸葱

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, steamed vegetables served with Hatcho miso sauce

箸休め HASHIYASUME

小蕪釜盛り 蕪と海月の利久和え Turnip and jellyfish in turnip cup

強肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 海老芽 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, shrimp-shaped taro, ginger and leaf bud

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*百合根御飯 (国産米) 蟹味噌和え 止め椀 (赤出汁)

\*Steamed rice with lily bulb and crab tomalley, red miso soup

\*合鴨と九条葱の温蕎麦 山椒

\*Warm soba noodles with duck and Kujo-negi (leek from Kujo), sansho pepper powder

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

令和五年十二月三十一日

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