

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

12,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 12,800 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies of spring

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

筍豆腐 鯛そぼろ 青味 梅麩 柚子

Clear soup with bamboo shoot tofu, sea bream powder, greens, plum wheat gluten 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

尼鯛一夜干し

春野菜サラダ 胡桃豆乳だれ

白魚紅白揚げ

Red snapper salted and dried overnight, spring vegetable salad with walnut soy milk sauce, fried icefish

温 物 ONMONO

空也蒸し 蟹 雲丹 鱈甲餡 山葵

Steamed egg custard with tofu, crab, sea urchin, starchy kudzu paste sauce and wasabi

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th

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 use domestic rice only *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 サービス料20%別) 20,300 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

春の彩り盛り Seasonal delicacies of spring

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
筍豆腐 鯛そぼろ 青味 梅麩 柚子

Clear soup with bamboo shoot tofu, sea bream powder, greens, plum wheat gluten 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

飯蛸柔煮 蕨 新牛蒡 木の芽

Simmered tender octopus, bracken, burdock and leaf bud

焼物 YAKIMONO

尾鯛一夜干し

春野菜サラダ 胡桃豆乳だれ

黒毛和牛八幡巻き

Red snapper salted and dried overnight, spring vegetable salad with walnut soy milk sauce,
burdock wrapped in Kuroge Wagyu beef

強肴 SHIZAKANA

白魚玉子とじ 筍 芹 独活 揚げ落の薑 粉山椒

Simmered icefish with egg,

bamboo shoots, Japanese parsley, Japanese spikenard, fried butterbur and Japanese pepper powder

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White 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

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th 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 use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu
24,600 円 (消費税込 サービス料20%別)

【花衣会席】

HANAGOROMO - KAISEKI

24,600 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

帆立落味噌焼き 白魚紅白揚げ 鬩斗梅鳴門巻き
煙鮭黄身寿司 芹とこごみ利久和え

Grilled scallops with butterbur miso, fried icefish, thinly plum jam agar roll,
Salmon sushi with egg yolk instead of rice, Japanese parsley and ostrich fern dressed with sesame

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鴨豆腐 筍 梅人参 青味 柚子

Clear soup with duck tofu, bamboo shoots, 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

温物 ONIMONO

白子西京玉地蒸し

Kyoto-style sweet white miso savory steamed egg custard with assorted soft roe

焼物 YAKIMONO

尼鯛松笠焼き たらの芽昆布ノ雪洞和え

Baked tilefish with scales, aralia sprout cured with kelp and fish flakes

中皿 CHUZARA

黒毛和牛八幡巻き 野蒜

Burdock wrapped in Kuroge Wagyu beef, wild rocambole “Nobiru”

煮物 NIMONO

蛤山椒煮 青味 木の芽

Braised clams with Japanese pepper, greens and leaf bud

食事 SHOKUJI

天豆しらす御飯 (国産米)

Steamed glutinous rice with broad bean and whitebait

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り White 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

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th

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 use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【花篝会席】 HANAKAGARI KAISEKI
27,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 27,800yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

水蛸木の芽和え 公魚天豆揚げ 合鴨生ハム
鮫鱈肝山葵酢掛け 蓮根餅

Pacific giant octopus dressed with leaf bud, fried smelt with broad bean, duck ham,
monkfish liver with wasabi vinegar, lotus root-starch dumpling

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白味噌仕立て 白玉椿 蛤 木の葉柚子

White miso soup with rice-flour dumpling, clam, 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 fish of the day, greens, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ林檎味噌焼き Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with apple miso

箸休め HASHIYASUME

数の子チーズ サーモン野沢菜磯辺巻き

Herring roe cheese, salmon and Nozawana leaves wrapped in nori seaweed

強肴 SHIIZAKANA

赤貝萺煮 独活 袱紗葱

Ark clam and sea urchin soup, Japanese spikenard, green onion and leek

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*炙り白子御飯 (国産米) 黒七味 止め椀 アオサ汁

*Steamed rice with seared cod roe, blend of spices and sea lettuce 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

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th

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 use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

*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 サービス料20%別) 34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

春の彩り盛り Seasonal delicacies of spring

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鴨豆腐 筍 梅人参 青味 柚子

Clear soup with duck tofu, bamboo shoots, 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

蛤山椒煮 青味 木の芽

Braised clams with Japanese pepper, greens and leaf bud

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

空也蒸し 蟹 雲丹 鼈甲餡 山葵

Steamed egg custard with tofu, crab, sea urchin, starchy kudzu paste 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) 止椀付き 白味噌仕立て

*Steamed rice with seasonal ingredients, 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

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th

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 サービス料20%別)

34,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

鮫鱈肝山葵酢掛け 帆立落味噌焼き 合鴨生ハム
芹とごみ利久和え 数の子チーズ

Monkfish liver with wasabi vinegar, grilled scallops with butterbur miso, duck ham,
Japanese parsley and ostrich fern dressed with sesame, herring roe cheese

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白味噌仕立て 白玉椿 蛤 木の葉柚子

White miso soup with rice-flour dumpling, clam, yuzu

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

造り TSUKURI

ずわい蟹湯霜造り 本鮪 河豚葱巻き
妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Lightly boiled snow crab, bluefin tuna, pufferfish rolled with green onion and garnish

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

赤貝萺煮 独活 袱紗葱

Ark clam and sea urchin soup, Japanese spikenard, green onion and leek

焼物二種 YAKIMONO

国産伊勢海老 黒毛和牛フィレ
本山葵 岩塩 汐吹昆布 雲丹醤油

Grilled Japanese spiny lobster and grilled Kuroge Wagyu beef fillet

Served with wasabi, rock salt, salted kelp, sea urchin soy sauce

温物 ONIMONO

白子西京五地蒸し Kyoto-style sweet white miso savory steamed egg custard with assorted soft roe

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司 (国産米) 三貫 止め椀 アオサ汁

*Three pieces of Nigiri sushi and sea lettuce soup

*本日の麺もの *Noodles of the day

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年二月八日～三月十日 February 8th to March 10th

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 SHOKUJI