

《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

桜海老真丈 うぐいす豆腐 花卉ラレシ 青味 人参 柚子

Clear soup with sakura shrimp fish cake, green pea tofu, radish, greens, 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

穴子東寺揚げ 焼き天豆と天豆のチュロス

Grilled fish of the day, deep-fried conger eel with tofu skin, grilled broad beans and broad bean churros

鍋 物 NABEMONO

山菜豚しゃぶ鍋

独活 芹 うるい 筍 豚バラ肉

Pork and wild vegetables shabu-shabu, Japanese spikenard, Japanese parsley, hosta plant, bamboo shoots and pork belly

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

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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

桜海老真丈 うぐいす豆腐 花卉ラレシ 青味 人参 柚子

Clear soup with sakura shrimp fish cake, green pea tofu, radish, greens, 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

芽巻き筍 螢烏賊 独活 青味

Simmered bamboo shoots wrapped in seaweed, firefly squid, Japanese spikenard and greens

焼物 YAKIMONO

桜鱒親子焼き 木の芽

穴子東寺揚げ

黒毛和牛ロース龍田焼き

Grilled cherry salmon and cherry salmon roe, leaf buds, deep-fried conger eel with tofu skin,

Broiled Kuroge Wagyu beef loin marinated with soy sauce

強肴 SHIIZAKANA

煮蛤道明寺蒸し

たらの芽 ずわい蟹 美味餡 辛子

Simmered hard clam with sticky rice, aralia sprout, snow crab, starchy sauce and mustard

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

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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

若竹豆腐・木の芽美味汁 姫栄螺クリーム焼き 花卉百合根  
花見串 ごとみ土佐揚げと揚げ天豆

Seaweed and bamboo shoot tofu with leaf bud sauce, small turban shell with béchamel sauce, lily bulb  
Green tea and lily bulb dumpling, plum and cheese dumpling, sweet steamed layered egg cake skewers  
Deep-fried ostrich fern with bonito flakes, broad beans churros

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて いしる仕立て 寄せ蛸烏賊 一文字落 蕨 生海苔 振り柚子  
Clear soup with fish sauce made from fermented salted fish, firefly squid, butterbur, bracken, fresh laver 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

蛤野辺煮 たらの芽 独活 生麩

Simmered hard clam, aralia sprout, Japanese spikenard and fresh wheat gluten

焼物 YAKIMONO

桜鱈春甘藍包み焼き 桜海老餡

Grilled cherry salmon rolled in spring cabbage with sakura shrimp and soy milk sauce

箸休め HASHIYASUME

赤貝卵の花和え 三つ葉 Ark shell dressed with simmered tofu pulp with vegetables, mitsuba leaf

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛柔煮八丁仕立て 新玉葱 針絹さや

Stewed Kuroge Wagyu beef with "Hatchō Miso", fresh onion, carrot and snow peas

食事 SHOKUJI

筍有馬御飯 (国産米) 錦糸玉子

Steamed rice with bamboo shoots and Japanese pepper, thinly shredded omelet  
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

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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

毛蟹と甘海老の青菜包み・キャビア

天豆白子焼き 蛸道明寺寿司 白魚と唐墨の春巻 落チーズ

Hairy crab and sweet shrimp wrapped in spinach with caviar

Grilled broad bean with soft roe, octopus sushi, spring rolls with icefish and dried mullet roe, butterbur and cheese

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

桜海老真丈 うぐいす豆腐 花卉ラレシ 青味 人参 柚子

Clear soup with sakura shrimp fish cake, green pea tofu, radish, greens, 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

鮑雲丹煮 トマト 袱紗葱 Simmered sea urchin and abalone, tomato, green onion and leek

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース龍田焼き 焼き野菜 黒七味 岩塩 馬鈴薯雲海見立て

Broiled Kuroge Wagyu beef loin marinated with soy sauce

Served with grilled vegetables, Japanese black chill pepper, rock salt and pureed potato

箸休め HASHIYASUME

螢烏賊燻製 鳴門若芽 うるい 辛子黄身酢掛け

Smoked firefly squid, wakame seaweed, hosta plant (Uru), mustard and yolk vinegar

強肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 蓮根 漬け卵黄 青味

Simmered fish of the day, lotus root, pickled egg yolk and greens

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*春菜ちらし (国産米) 止め椀 (白味噌仕立て)

\*Scattered sushi with spring vegetables, 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 盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI 和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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 いしる仕立て 寄せ蛸烏賊  
一文字落 蕨 生海苔 振り柚子

Clear soup with fish sauce made from fermented salted fish, firefly squid, butterbur, bracken, fresh laver 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

中皿 CHUZARA

桜鱒春甘藍包み焼き 桜海老餡

Grilled cherry salmon rolled in spring cabbage with sakura shrimp and soy milk sauce

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

煮蛤通明寺蒸し

たらの芽 ずわい蟹 美味餡 辛子

Simmered hard clam with sticky rice, aralia sprout, snow crab, starchy sauce and mustard

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)

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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

焜炉焼き 毛蟹 干子 唐墨 本日の小鉢

Grilled hairy crab, dried sea cucumber, dried mullet roe on a tabletop stove, small bowl of the day

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

天豆饅頭 独活 桜花人参 桜葉 辛子

Clear soup with broad bean dumpling, Japanese spikenard, carrot, cherry leaves and mustard

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

造り TSUKURI

桜鯛松皮造り 本鮪 活車海老 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

握り寿司 漬け鮪 煮蛤

Spring sea bream sashimi with skin, bluefin tuna, Japanese tiger prawn and garnish

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

Nigiri sushi: Soy-marinated tuna, simmered hard clam

煮物 NIMONO

鮑雲丹煮 トマト 袱紗葱 Simmered sea urchin and abalone, tomato, green onion and leek

焼物 YAKIMONO

筍西京焼き釜盛り 栄螺壺焼き Grilled miso-marinated bamboo shoots, grilled turban shell

箸休め HASHIYASUME

花山葵お浸し Boiled wasabi flower in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ照焼き 温野菜 兵庫濃厚卵

Broiled Kuroge Wagyu beef fillet marinated in sweet soy sauce, steamed vegetables and richly flavored egg

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) 木の芽 止め椀 (白味噌仕立て)

\*Steamed rice with firefly squid in clay pot, leaf bud and white miso soup

\*本日の麺もの 山菜天麩羅 \*Noodles of the day with Wild vegetable tempura

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和六年三月十一日～四月十四日 March 11<sup>th</sup> to April 14<sup>th</sup>

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