

《平日昼食十五時迄限定》 Weekday lunch only until 3pm

【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

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

蟹若芽豆腐 順菜 燕椎茸 紫蘇素麺 木の芽

Clear soup with crab seaweed tofu, water shield, shiitake mushroom, perilla somen noodles and leaf buds

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

本日の焼魚

炙り合鴨ロース 夏蜜柑ソース 彩り野菜

Grilled fish of the day, seared duck loin, summer mandarin orange sauce and seasonal vegetables

温物 ONMONO

鰻蓮根蒸し

海老 枝豆 木耳 銀餡 山葵

Steamed eel and lotus root, shrimp, edamame, wood ear mushroom, starchy 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

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th

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
新緑の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
鱧葛打ち 順菜 青味 ちぎり梅 柚子
Clear soup with pike conger dressed with Kudzu starch, water shield, greens, plum 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
無花果揚げ出し 利久餡
生ハム アスパラガス
Deep-fried fig in sesame sauce, prosciutto and asparagus

焼物 YAKIMONO
伊佐木一夜干し 酒盗卸し
大山鶏蒸焼き
青梅蜜煮 柚子胡椒
Grunt salted and dried overnight, grated radish with salted and fermented bonito

強肴 SHIIZAKANA
炙り合鴨ロース 夏蜜柑ソース 彩り野菜
Seared duck loin, summer mandarin orange sauce and seasonal vegetables

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

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th 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)

【源氏会席】

GENJI - KAISEKI

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

蛤紫陽花焼き 豌豆灘和え 蟹味噌コロッケ
冬瓜酒盗掛け 卵黄夏蜜柑酢漬け 蛍見立て

Grilled clam and colorful vegetables, snap pea dressed with sake lees, crab butter croquette,
winter melon with salted and fermented bonito, egg yolk pickled in summer mandarin vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹若芽豆腐 順菜 燕椎茸 紫蘇素麺 木の芽

Clear soup with crab seaweed tofu, water shield, shiitake mushroom, perilla somen noodles and leaf buds

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

鰻蓮根蒸し 海老 枝豆 木耳 銀餡 山葵

Steamed eel with grated lotus root, shrimp, edamame, wood ear mushroom, starchy sauce and wasabi

焼物 YAKIMONO

鮎香り焼き 酒盗 蓼 青梅蜜煮 衣かつぎ

Grilled sweetfish with salted and fermented bonito, water pepper

Green plum simmered in sugar syrup, steamed taro potatoes

箸休め HASHIYASUME

露花筏 花百合根 花生姜 Jellied butterbur, lily bulb and ginger

強肴 SHIIZAKANA

合鴨茄子釜田楽焼き 彩り野菜 九条葱

Grilled eggplant, duck, vegetables, Kujō green onion with sweet miso paste in eggplant cup

食事 SHOKUJI

深川御飯 (国産米) 浅利時雨煮

Steamed rice with clams, ginger-simmered clams in sweetened soy sauce

止め椀 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

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th

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 【錦宴会席】 NISHIKI-HOTARU KAISEKI
27,800 円 (消費税込 サービス料20%別) 27,800 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI
若鮎焗炉焼き 蓼酢 酢橘
炙り鱧と玉蜀黍摺り流し

Grilled young sweetfish on a tabletop stove served with water pepper vinegar and citrus sudachi
Seared pike conger in pureed corn soup

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
鮑と車海老の霰真丈 楓麩 青味 柚子

Clear soup with steamed abalone and prawn dumpling coated with small rice crackers, wheat gluten, greens 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 豆腐 賀茂茄子 木の芽 針生姜
Simmered fish of the day, tofu, eggplant, leaf buds and ginger

焼物 YAKIMONO
薫香黒毛和牛フィレ 焼き野菜 万願寺ソース 岩塩
Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with smoked flavoring, grilled vegetables, Manganji bell pepper sauce and rock salt

箸休め HASHIYASUME
関鮭白瓜砵巻き 茗荷子 黄身酢
Sekiaji horse mackerel rolled in melon cucumber, myoga ginger and yolk vinegar

強肴 SHIIZAKANA
蓬麩饅頭 青菜餡 辛子 合鴨 百合根 茸 银杏 揚げ生姜
Wheat gluten dumplings mixed with mugwort, duck, lily bulb, mushrooms, ginkgo nuts, fried ginger
Green starchy sauce and Japanese mustard

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one
*鯛茶漬 (国産米) *Steamed rice topped with slices of sea bream, served with broth poured over top
*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

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th 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
新緑の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
蟹若芽豆腐 順菜 燕椎茸 紫蘇素麺 木の芽
Clear soup with crab seaweed tofu, water shield, shiitake mushroom, perilla somen noodles and leaf buds
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
鰻蓮根蒸し 海老 枝豆 木耳 銀鮎 山葵
Steamed eel with grated lotus root, shrimp, edamame, wood ear mushroom, starchy sauce and wasabi

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

勸肴 SUSUMEZAKANA
無花果揚げ出し 利久鮎
生ハム アスパラガス
Deep-fried fig in sesame sauce, prosciutto and asparagus

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 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)

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th 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

岩鮎焗炉焼き 蓼酢 酢橘
螢烏賊酒盗煮 落

Grilled young sweetfish on a tabletop stove served with water pepper vinegar and citrus sudachi
Simmered firefly squid with salted and fermented bonito, butterbur

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
牡丹鱧 順菜 青味 ちぎり梅 柚子

Clear soup with peony-shaped parboiled pike conger, water shield, greens, plum 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

冬瓜釜盛り 鱧鰯姿煮 伊勢海老 楓冬瓜 青味

Braised shark fin, spiny lobster, winter melon and greens in winter melon cup

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース 蕪花果包み 陸ひじき 胡麻クリーム

Kuroge Wagyu beef loin wrapped in fig, saltwort and sesame cream

箸休め HASHIYASUME

関鮭白瓜砵巻き 茗荷子 黄身酢

Sekiaji horse mackerel rolled in melon cucumber, myoga ginger and yolk vinegar

強肴 SHIIZAKANA

鮑宝楽焼き 雲丹ソース 岩塩 Braised abalone with sea urchin sauce and rock salt

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鯛茶漬け (国産米) *Steamed rice topped with slices of sea bream, served with broth poured over top

*本日の麺もの *Noodles of the day

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles (Japanese summer sweets)

千秋楽

令和六年五月十七日～六月三十日 May 17th to June 30th

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