

《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

晩夏の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

青豆摺り流し 鱧一夜干し 自家製豆腐 団扇人参 柚子

Ground green pea soup with sand borer salted and dried overnight, homemade tofu, 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

尼鯛フォアグラ包み焼き

ズッキーニ海老挟み揚げ 彩野菜

Grilled tilefish wrapped with foie gras

Deep-fried zucchini and shrimp, colorful vegetables

強肴 SHIIZAKANA

鱧南蛮浸し 占地 パプリカ 姫玉葱 九条葱 加賀太胡瓜 針唐辛子

Deep-fried pike conger marinated in spicy vinegar sauce

Shimeji mushroom, bell pepper, baby onion, Kujo green onion, Kaga thick cucumber and shredded chili pepper

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red and white miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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

晩夏の彩り三種盛り Seasonal delicacies

### 吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

青豆摺り流し 鱧一夜干し 自家製豆腐 団扇人参 柚子

Ground green pea soup with sand borer salted and dried overnight, homemade tofu, 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

穴子土佐揚げ 焼茄子 オクラ 揚げ生姜

Deep-fried conger eel with dried bonito flakes, grilled eggplant, okra and fried ginger

### 中皿 CHUZARA

太刀魚八幡巻き 酢取茗荷

Burdock wrapped in cutlassfish and pickled myoga ginger

### 焼物 YAKIMONO

豚口一ス枝豆味噌焼き 無花果たまり醤油焼き

Grilled pork loin, Edamame with miso, roasted fig with variety of rich soy sauce

### 冷鉢 HIYASHI-BACHI

烏賊莫久来和え 長芋 胡瓜

Chilled squid with mixed salted guts of a sea cucumber and sea squirt, nagaimo yam and cucumber

### 食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米) Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red and 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

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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)

【睡蓮会席】

SUIREN - KAISEKI

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

子持鮎油蒸し 蕃茄黄金焼鬼灯見立て 朝顔独活  
谷中生姜田楽 蛸磯辺揚げ

Steamed sweetfish with roe in oil, tomato with crab, onion, shiitake mushroom omelet, "Udo" edible shoot, Spring ginger with green leaves with miso, deep-fried octopus with Nori seaweed

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

冬瓜摺り流し もち湯葉 車海老 楓冬瓜 柚子

Ground winter melon soup, tofu skin rice cake prawn, winter melon 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

鰻茄子卸し煮 オクラ 振り柚子

Simmered eel and eggplant with grated daikon radish, okra and yuzu

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース千草焼き 炙り夏野菜 胡麻だれ

Mizuna, Japanese leek, radish sprouts wrapped in beef, grilled colorful vegetables and sesame sauce

箸休 HASHIYASUME

平貝と芋茎 あおさ海苔ジュレ Pen shell and taro stem with sea lettuce jelly

強肴 SHIIZAKANA

南瓜鴨鑄込み 木ノ子餡 白髪葱

Pumpkin stuffed with duck paste, starchy mushroom sauce and fine strips of leek.

食事 SHOKUJI

貝柱御飯 (国産米) 隠元 Steamed rice with scallop adductor muscle and green beans

止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red and 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

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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 【水引草会席】 MIZUHIKISOU 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

翡翠茄子落花生餡掛け 栄螺煮凝り 鱧おかき揚げ  
茗荷粕漬子一ズ鑄込み 新銀杏

Simmered eggplant with starchy peanuts sauce, congealed turban shell  
Deep-fried pike conger with crispy rice crackers, Sake lee-pickled cream cheese in myoga ginger, fresh ginkgo nuts

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 潮仕立て 鮑酒煮 肝真丈 小メロン 柚子

Clear soup with abalone, abalone liver dumpling, small melon 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

本日の煮付け 青味 木の芽 針生姜 Simmered fish of the day, greens, leaf buds and ginger

焼物 YAKIMONO

伊勢海老西京黄金焼き 酢取茗荷

Broiled Japanese spiny lobster with Saikyo miso and egg yolk, sweet and sour pickled Myoga ginger

箸休 HASHIYASUME

鰻ざく酢 加賀太胡瓜 木の葉生姜 Grilled eel and thick cucumber in vinegar and ginger

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭火焼き 夏野菜添え 白髪葱

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, summer vegetable sauce and fine strips of leek.

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*鮎有馬煮土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (袱紗仕立て)

\*Steamed rice with simmered sweetfish with sansho pepper in clay pot, red and white miso soup

\*鯛の冷や汁うどん (稲庭うどん)

\*Cold miso soup with sea bream, vegetable and ground toasted sesame seeds, poured over Udon noodles

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO 盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

錦水きんつば Kintsuba (Confection of sweetened beans wrapped in wheat-flour dough)

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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

晩夏の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

冬瓜摺り流し もち湯葉 車海老 楓冬瓜 柚子

Ground winter melon soup, tofu skin rice cake prawn, winter melon 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

鰻茄子卸し煮 オクラ 振り柚子

Simmered eel and eggplant with grated daikon radish, okra and yuzu

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

冷鉢 HIYASHIBACHI

平貝と芋茎 あおさ海苔ジュレ

Pen shell and taro stem with sea lettuce jelly

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(袱紗仕立て)

\*Steamed rice with seasonal ingredients, red and 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)

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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  
34,200 円 (消費税込 サービス料20%別)

【東山】 HIGASHIYAMA

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

### 御献立 MENU

#### 前菜 ZENSAI

翡翠茄子落花生餡掛け 蕃茄黄金焼鬼灯見立て 新银杏と炙り干子

Simmered eggplant with starchy peanut sauce, tomato with crab, onion, shiitake mushroom omelet, fresh ginkgo nuts and seared dried sea cucumber

#### 吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 潮仕立て 鮑酒煮 肝真丈 小メロン 柚子

Clear soup with abalone, abalone liver dumpling, small melon 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

雲丹磯辺揚げ 藻塩 Deep-fried sea urchin with Nori seaweed, seaweed salt

#### 焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレとロース 松茸の杉板焼 酢橘

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet and loin, Matsutake mushroom roasted on cedar plank and sudachi citrus

#### 箸休め HASHIYASUME

烏賊莫久来和え 長芋 胡瓜

Chilled squid with mixed salted guts of a sea cucumber and sea squirt, nagaimo yam and cucumber

#### 強肴 SHIIZAKANA

鰻源平焼き 山葵 キャビア 粉醤油 粉山椒

Glaze-grilled eel and unseasoned eel, wasabi, caviar, powdered soy sauce and powdered sansho pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*すっぽん雑炊 (国産米) 兵庫濃厚卵

\*Soft-shelled turtle porridge, richly flavored egg

\*鯛の冷や汁うどん

\*Cold miso soup with sea bream, vegetable and ground toasted sesame seeds, poured over Udon noodles

#### 果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

#### 甘味 KANMI

葛切り Kudzu starch noodles (Japanese summer sweets)

#### 千秋楽

令和六年八月八日～九月十二日 August 8<sup>th</sup> to September 12<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