

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

【鴨川】 KAMOGAWA

13,500 円 (消費税込、サービス料20%別) 13,500 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

秋の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

土瓶蒸し 松茸 鱧 才巻海老 银杏 三つ葉 酢橘

“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, pike conger, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves and sudachi citrus

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

秋鮭茄子挟み焼き 白アスパラガス八幡巻き 酢取り茗荷寿司

Grilled salmon with eggplant, white asparagus wrapped in pork, and sweet-sour Myoga ginger sushi

強肴 SHIIZAKANA

尼鯛粒蕎麦蒸し 鱈甲飴

椎茸 百合根 山葵 青葱

Steamed tilefish and buckwheat seeds with starchy sauce

Shiitake mushroom, lily bulb, wasabi and green onion

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

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th

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
21,500 円 (消費税込 サービス料20%別) 21,500 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

秋の彩り三種盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 舞茸摺り流し 海老银杏真丈 紅葉人参 山葵
Ground Maitake-mushroom soup with shrimp and ginkgo nut fish cake, carrot and wasabi
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

秋刀魚梅煮 湯葉餡 公孫樹南瓜 青味 利休麩 焼梅
Simmered pacific saury with pickles plum, thickly tofu skin sauce,
pumpkin, green, deep-fried wheat gluten and baked plum

焼物 YAKIMONO

吹き寄せ盛り

鱧黄身揚げ 黒毛和牛ロース茸巻き 新银杏 松葉蕎麦 薩摩芋檸檬煮 芥辛子和え
Fried pike conger with yolk batter, mushroom wrapped in Kuroge Wagyu beef loin, fresh ginkgo nuts,
fried buckwheat noodles, simmered sweet potato lemons and Japanese parsley dressed with mustard

強肴 SHIIZAKANA

尼鯛粒蕎麦蒸し 鱈甲餡

椎茸 百合根 山葵 青葱

Steamed tilefish and buckwheat seeds with starchy sauce
Shiitake mushroom, lily bulb, wasabi and green onion

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

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th 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
26,000 円 (消費税込 サービス料20%別)

【秋の味覚会席】

AKI-NO-MIKAKU KAISEKI

26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

紅葉鯛菊花和え 松茸寿司 毬栗揚げ 和牛茸巻き田楽 団栗銀杏

Autumn leaves sea bream dressing with chrysanthemum, matsutake mushroom sushi,
Fried chestnut paste with kadaif batter, pork-wrapped mushrooms dressed with sweet miso paste and ginkgo nuts

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 土瓶蒸し 松茸 鱧 才巻海老 銀杏 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, pike conger, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves 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

菊花蕪 錦秋餡 茄子阿蘭陀煮 冬菇椎茸 振り柚子

Simmered turnip, chrysanthemum, deep fried eggplant, shiitake mushroom in tile fish broth,
Starchy sauce with crab, carrot, and snow peas, grated yuzu

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース諸味焼き 甘酢卸し かぼす

Grilled Kuroge Wagyu beef with fermented soybeans, grated daikon mixed with sweetened vinegar, kabosu citrus

箸休 HASHIYASUME

蕎麦豆腐 生海胆 山葵 Buckwheat noodle tofu, sea urchin and wasabi

強肴 SHIIZAKANA

無花果チーズと柳葉魚の絹衣揚げ Figs and cheese wrapped in dry-cured ham, fried smelt

食事 SHOKUJI

秋味おこわと九条葱の餡かけ饅頭

Steamed sticky rice mixed with mushroom, yam bulblets, chestnut, purple sweet potato
Hot udon noodle with Kujo green onion sauce

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

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th

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 【秋風会席】 AKIKAZE KAISEKI
29,400 円 (消費税込 サービス料20%別) 29,400 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柿釜利久焼き 石川小芋紅葉焼 子持鮎甘露煮 紅葉鯛昆布締め松茸巻き 南瓜合鴨松風
Persimmon marinated with sesame tofu, green beans, mushroom and crab,
baked small yam coated with yolk and crab roe, candied sweetfish with roe,
matsutake mushroom wrapped in sea bream with kelp, pumpkin and duck meatloaf sprinkled with poppy seeds

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 舞茸摺り流し 海老銀杏真丈 紅葉人参 山葵
Ground Maitake-mushroom soup with shrimp and ginkgo nut fish cake, carrot and wasabi
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 焼松茸 湯葉 菊菜 葱
Simmered fish of the day, grilled matsutake mushroom, tofu skin, chrysanthemum leaves and green onion

焼物 YAKIMONO

きんき酒焼き 新銀杏松葉刺し Broiled channel rockfish with sake, ginkgo nuts

箸休 HASHIYASUME

燻製サーモン菊花和え とんぶり Smoked salmon marinated with chrysanthemum, belvedere fruit "Tonbuti"

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭火焼き 花椰菜 マッシュルームソース
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, cauliflower and mushroom sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one
*秋味土鍋御飯(国産米) 栗 紫芋 占地 止椀付き(赤出汁)

*Steamed rice mixed with chestnut, purple sweet potato and mushroom in clay pot, red miso soup

*二八蕎麦 鶏柚子塩出汁 蕎麦の芽

*Soba noodles made from 80% buckwheat flour and 20% wheat flour,
Dipping chicken broth soup, yuzu and buckwheat sprouts

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 and peanut wrapped in wheat-flour dough)

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th 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
36,200 円 (消費税込 サービス料20%別) 36,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前菜 ZENSAI
秋の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて 土瓶蒸し
松茸 鱧 才巻海老 银杏 三つ葉 酢橘
“Dobin-Mushi”

Clear soup with matsutake mushrooms, pike conger, prawn, ginkgo nuts, mitsuba leaves 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
菊花蕪 錦秋餡 茄子阿蘭陀煮 冬菇椎茸 振り柚子
Simmered turnip, chrysanthemum, deep fried eggplant, shiitake mushroom in tile fish broth,
Starchy sauce with crab, carrot, and snow peas, grated 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

強肴 SHIIZAKANA
無花果チーズと柳葉魚の絹衣揚げ Figs and cheese wrapped in dry-cured ham, fried smelt

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)

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th 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

36,200 円 (消費税込 サービス料20%別) 36,200 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

焜炉焼き 松茸 干子

柿釜利久焼き 胡麻豆腐 蟹 茸

Grilled matsutake mushroom and dried sea cucumber on a small stove
Persimmon marinated with sesame tofu, crab and mushroom

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

月見仕立て 栗饅頭 霞大根 松茸 芒芽葱 紅葉人参 公孫樹柚子

Clear soup with chestnut dumpling, thinly sliced daikon radish,
matsutake mushroom, green onion sprouts, 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

菊花蕪 錦秋餡 茄子阿蘭陀煮 冬菇椎茸 振り柚子

Simmered turnip, chrysanthemum, deep fried eggplant, shiitake mushroom in tile fish broth,
Starchy sauce with crab, carrot, and snow peas, grated yuzu

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 花椰菜 マッシュルームソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, cauliflower and mushroom sauce

箸休め HASHIYASUME

紅葉鯛と鮑の菊花和え Autumn leaves sea bream and abalone dressing with chrysanthemum,

強肴 SHIIZAKANA

のどぐろ焼浸し 鳴門若芽 松茸 白髪葱

Grilled blackthroat seaperch in dashi soup stock, wakame seaweed matsutake mushroom and fine strips of leek

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*秋鮭土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (赤出汁)

*Steamed rice with Autumn salmon in clay pot, red miso soup

*二八蕎麦 鶏柚子塩出汁 蕎麦の芽

*Soba noodles made from 80% buckwheat flour and 20% wheat flour,

Dipping chicken broth soup, yuzu and buckwheat sprouts

果物 KUDAMONO 盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

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

令和六年九月十三日～十一月十一日 September 13th to November 11th

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