

《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

初春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尼鯛月環 炙りずわい蟹 姫蕪 柚子

Clear soup with tilefish, seared snow crab, small turnip 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

寒鰯ステーキ 有馬山椒 海老芋 白髪葱

新筍と落の臺の天麩羅

Winter yellowtail steak, sansho pepper, shrimp-shaped taro and shredded leeks

Fresh bamboo shoot and butterbur tempura

強 肴 SHIIZAKANA

河豚徳利蒸し

掬い豆腐 下仁田葱 茸 白菜 柚子胡椒ポン酢

Steamed pufferfish in a sake bottle, tofu, leek, mushrooms, Chinese cabbage and yuzu pepper ponzu sauce

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

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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

初春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
尼鯛月環 炙りずわい蟹 姫蕪 柚子

Clear soup with tilefish, seared snow crab, small turnip 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

新筍土佐煮 姫皮 絹さや 叩き木の芽

Simmered bamboo shoots with bonito flakes, bamboo sheath, snow peas and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

寒鰯ステーキ 有馬山椒 海老芋 白髪葱

新筍と落の臺の天麩羅

黒毛和牛ロース蒸し焼き 蕪ソース

Winter yellowtail steak, sansho pepper, shrimp-shaped taro and shredded leeks

Fresh bamboo shoot and butterbur tempura

Steamed Kuroge Wagyu beef loin with turnip sauce

強 肴 SHIIZAKANA

吟醸鍋 真鱈

大根 人参 車麩 茸 青葱

Ginjo sake hotpot, pacific cod, daikon radish, carrot, ring-shaped wheat gluten, mushroom and scallion

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)

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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)

【福寿草会席】 FUKUJYU-SOU KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

赤矢柄昆布〆なます

数の子乾酪春巻 慈姑カステラ

竹アスパラガスサーモン巻き 諸子甘露煮

Kombu-cured and vinegared cornetfish, herring roe and cheese spring rolls, arrowhead castella,
asparagus wrapped in salmon and simmered moroko fish in sweet sauce

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白味噌仕立て 帆立筍真丈 鳴門若芽 柚子

White miso soup with scallop and bamboo shoot fish cake, wakame seaweed 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

海老芋土佐煮 伊勢海老黄身煮 青味 木の芽

Simmered shrimp-shaped taro with bonito flakes, simmered spiny lobster in egg yolk paste, greens and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

尼鯛松笠焼き

堀川牛蒡山椒焼き

Grilled tilefish, grilled burdock with sansho pepper

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース味噌漬け 刻み山葵

Grilled Kuroge Wagyu beef loin marinated in miso and chopped wasabi

食 事 SHOKUJI

金目鯛ひつまぶし風 (国産米)

あおさ海苔 青葱 山葵 追出汁

Hitsumabushi style: Chopped broiled red snapper over rice, sea lettuce, scallion, wasabi and extra dashi broth

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)

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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 【燗梅会席】 ROUBAI 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

焼海鼠共和え 蒸し鮑・肝乾酪掛け 白菜コロッケ
数の子雲丹和え 干柿と大根の博多

Mixed grilled sea cucumber, sea cucumber roe and salted entrails of a sea cucumber,
steamed abalone with abalone liver and cheese sauce, Chinese cabbage croquette,
herring roe with sea urchin, dried persimmon and daikon radish

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 宝珠蒸し
河豚白子 炙り喉黒 鱈場蟹 酢橘

Clear soup with pufferfish soft roe, seared blackthroat seaperch, king crab steamed in a teapot
served with 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

温 物 ONMONO

伊勢海老のかぶら蒸し 三つ葉 山葵 海老出汁

Steamed spiny lobster with turnip, mitsuba leaf, wasabi and starchy shrimp broth

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炙り焼き

柚子胡椒餡 セロリあちら漬け

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with yuzu citrus pepper sauce and pickled celery

強 肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 海老芋 針生姜 木の芽

Simmered fish of the day, shrimp-shaped taro, shredded ginger and leaf buds

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鯛茶漬け (国産米) あおさ海苔 *Sea bream over rice with tea, sea lettuce seaweed

*若竹蕎麦 柚子 *Buckwheat noodles with young bamboo shoots and yuzu

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)

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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 groups of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 和牛会席【北山】 Japanese Wagyu 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

初春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白味噌仕立て 帆立筍真丈 鳴門若芽 柚子

White miso soup with scallop and bamboo shoot fish cake, wakame seaweed 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

海老芋土佐煮 伊勢海老黄身煮 青味 木の芽

Simmered shrimp-shaped taro with bonito flakes, simmered spiny lobster in egg yolk paste, greens and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き 彩り野菜 薬味 サラダ

Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and salad

勸 肴 SUSUMEZAKANA

河豚徳利蒸し 柚子胡椒ポン酢

掬い豆腐 下仁田葱 茸 白菜 澄まし仕立て

Steamed pufferfish in a sake bottle, tofu, leek, mushrooms, Chinese cabbage and yuzu pepper ponzu sauce

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) 止碗付き 澄まし仕立て

*Steamed rice with seasonal ingredients, clear 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)

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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。

*神戸牛ロース会席 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 groups 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

焼海鼠共和え 蒸し鮑・肝乾酪掛け 白菜コロッケ

数の子雲丹和え 干柿と大根の博多

Mixed grilled sea cucumber, sea cucumber roe and salted entrails of a sea cucumber,
steamed abalone with abalone liver and cheese sauce, Chinese cabbage croquette,
herring roe with sea urchin, dried persimmon and daikon radish

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 宝珠蒸し

河豚白子 炙り喉黒 鱈場蟹 酢橘

Clear soup with pufferfish soft roe, seared blackthroat seaperch, king crab steamed in a teapot. served with sudachi citrus
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造 り TSUKURI

旬の鮮魚盛り合わせ 河豚 九絵 皮剥 本鮪 白凝り酢 土佐醤油 妻一式

Seasonal sashimi platter: Pufferfish, longtooth grouper, filefish and bluefin tuna

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

新筍土佐煮 姫皮 絹さや 叩き木の芽

Simmered bamboo shoots with bonito flakes, bamboo sheath, snow peas and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

伊勢海老鬼殻焼き 雲丹醤油 檸檬 Grilled Spiny Lobster in the Shell, sea urchin soy sauce and lemon

箸 休 HASHIYASUME

河豚白子 切餅 粉唐墨 鼈甲餡 Soft pufferfish roe, mochi, powdered dried mullet roe and starchy sauce

強 肴 SHIIZAKANA

特選黒毛和牛フィレ炭火焼き 蕪ソース Charcoal-grilled special Kuroge Wagyu beef fillet with turnip sauce

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*河豚雑炊 (国産米) 兵庫濃厚卵 *Pufferfish rice porridge and rich-tasting egg

*二八蕎麦 落の薑天麩羅

*Nihachi-soba (twenty percent wheat flour and eighty percent buckwheat flour), butterbur shoot tempura

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)

令和八年一月六日～二月五日 January 6th to February 5th

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 groups of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal