

《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
尼飼月環 炙りずわい蟹 姫蘿 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
新筍と落の薹の天麩羅

Winter yellowtail steak, sansho pepper, shrimp-shaped taro and shredded leeks
Fresh bamboo shoot and butterbur tempura

強肴 SHIZAKANA
河豚徳利蒸し
掬い豆鶴 下仁田葱 茅 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)
止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り
Steamed rice with seasonal ingredients
White miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋樂

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

21,500 円 (消費税込 サービス料20%別)

【八坂】 YASAKA

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 姫蘿 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 紬さや 叩き木の芽

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

焼物 YAKIMONO
寒鯛ステーキ 有馬山椒 海老芋 白髪葱
新筍と落の薹の天麩羅
黒毛和牛ロース蒸し焼き 蘿蔴ソース

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 SHIZAKANA
吟釀鍋 真鱈
大根 人參 車麩 蒜 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)
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ことがあります。

*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

尼崎松茸焼き

堀川牛蒡山椒焼き

Grilled tilefish, grilled burdock with sansho pepper

強肴 SHIZAKANA

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ことがあります。

*We use domestic rice only *Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》Lunch and dinner menu 【端会席】

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 千柿と大根の博多

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 鰯場蟹 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 セロリあちゃん漬け

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

強肴 SHIZAKANA

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

*若竹筍麦 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

錦水きんづば 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ひいたします。

*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

勧肴 SUSUMEZAKANA
河豚徳利蒸し 柚子胡椒ポン酢
掬い豆腐 下仁田葱 茭 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) 止椀付き 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らる場合があります。
*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

36,200 円 (消費税込 サービス料 20%別)

【東山】 HIGASHIYAMA

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 千柿と大根の博多

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 鰐場蟹 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 鰐甲餡 Soft pufferfish roe, mochi, powdered dried mullet roe and starchy sauce

強肴 SHIZAKANA

特選黒毛和牛フィレ炭火焼き 蕎ソース 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 落の臺天麩羅

*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

錦水きんづば 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