

《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
霞仕立て 鯛かぶら 筍 鶯菜 新芽
Steamed sea bream and grated turnip soup, bamboo shoots, young greens and fresh sprouts
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
真奈鰹粕漬 海老芋餡
海老芋チップス 花菜辛子和え
Butterfish pickled in sake lees with shrimp-shaped taro starchy sauce
Shrimp-shaped taro chips and Japanese rapeseed in mustard dressing

強肴 SHIIZAKANA
帆立と白菜のグラタン
Scallop and Chinese cabbage gratin

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

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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
霞仕立て 鯛かぶら 筍 鶯菜 新芽

Steamed sea bream and grated turnip soup, bamboo shoots, young greens and fresh sprouts
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

海老芋蓮蒸し 蟹餡掛け 三つ葉 柚子

Shrimp-shaped taro and lotus root starch dumpling with starchy crab sauce, mitsuba leaf and yuzu

焼物 YAKIMONO

尾鯛更紗焼き 花菜辛子和え 雪輪蓮根

Grilled tilefish, Japanese canola flower mustard dressing and snowflake-shaped lotus root

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース焼しやぶ 葱 春菊 榎木茸
兵庫濃厚卵 チーズだれ

Grilled Japanese Kuroge Wagyu beef loin shabu-shabu

Green onion, edible chrysanthemum, enoki mushroom, rich tasty egg and cheese dipping 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

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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-SO KAISEKI

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

数の子山葵白和え 細魚翁和え 本鮪オイル煮

福寿草露の莖 姫慈姑

Herring roe with wasabi and mashed tofu, halfbeak with shaved kelp, boiled bluefin tuna in oil

Butterbur sprout and cheese, fried arrowhead

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱈沢煮椀 牛蒡 人参 絹さや 舞茸 白髪葱 新芽

Clear soup with Spanish mackerel, shredded burdock and carrot, snow pea, shredded white leek and fresh sprouts

造り TSUKURI

寒鰯の食べ比べ 妻一式 燻製醤油 岩塩 鬼卸し

Three types of winter Japanese amberjack

Served with smoked soy sauce, seared amberjack with rock salt and kelp cured with grated daikon radish

焼物 YAKIMONO

伊勢海老海鼠腸焼き 筍木の芽焼き 雪輪蓮根

Grilled Japanese spiny lobster with salted sea cucumber roe,

grilled bamboo shoot with leaf buds and snowflake-shaped lotus root

勸肴 SUSUMEZAKANA

三重塔移築百周年記念 黒毛和牛ロースとインカの目覚めの博多 九条葱ソース

Celebrating 100 years of the three-story pagoda in Hotel Chinzanso Tokyo garden

Three layered Japanese Kuroge Wagyu beef loin and Hokkaido potato

Resembling the three-story pagoda with Kujo green onion sauce

箸休 HASHIYASUME

黒豆松葉刺し 竹萬苣塔西京漬け 丁呂木梅煮

Simmered black beans, stem lettuce marinated in Saikyo white miso, simmered Chinese artichoke with pickles plum

強肴 SHIIZAKANA

棒鱈と海老芋の炊き合わせ 青味 人参 針柚子

Simmered dried codfish, shrimp-shaped taro, greens, carrot and yuzu

食事 SHOKUJI

蟹と帆立の蒸し御飯 (国産米)

止 椀 白味噌仕立て

香の物 三種盛り

Steamed rice with crab and scallops, white miso soup and 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

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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 【蠟梅会席】 ROU-BAI 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

松笠鮑阿蘭陀煮 甘海老若菜和え 白魚束ね

錦玉子青竹 干柿生ハム奉書巻き

Dutch-style simmered abalone and abalone liver, marinated sweet shrimp, young green, asparagus and eggplant
Japanese icefish, sweet steamed layered egg cake, rolled dried persimmon and dry-cured ham

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蟹蒸し 鶯菜 炙り唐墨 霏柚子

Clear soup with steamed crab and grated turnip, young greens, seared and dried mullet roe, 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 海老芋 花菜 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, shrimp-shaped taro, Japanese canola flower, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ塩麴叩き 紅心大根 九条葱 茗荷 岩塩 山葵

Lightly roasted Japanese Kuroge Wagyu beef fillet with salted rice malt
watermelon radish, Kujo green onion, myoga ginger, rock salt and wasabi

箸休 HASHIYASUME

筍豆腐 木の芽卸し餡 Bamboo shoot tofu with leaf buds and grated daikon radish sauce

強肴 SHIIZAKANA

鮫鱒鍋 鮫鱒 鮫鱒肝 椎茸 水菜 白髪葱

Monkfish hot pot, monkfish, monkfish liver, shiitake mushroom, mizuna leaves and shred white leek

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鯛と鰯の炊込み御飯 (国産米) 止椀付き (白味噌仕立て)

*Steamed rice with sea bream and turnip, white miso soup

*水雲糴炊 焼梅肉 生姜 酢橘 *Mozuku seaweed porridge, baked plum meat, ginger and sudachi citrus

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 chestnut wrapped in wheat-flour dough)

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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

初春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鯖沢煮椀 牛蒡 人参 絹さや 舞茸 白髪葱 新芽

Clear soup with Spanish mackerel, shredded burdock and carrot, snow peas, shredded white leek and fresh sprout

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

海老芋蓮蒸し 蟹餡掛け 三つ葉 柚子

Shrimp-shaped taro and lotus root starch dumpling with crab starchy sauce, mitsuba leaf and yuzu

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き

彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and tofu salad

勸肴 SUSUMEZAKANA

帆立と白菜のグラタン

Scallop and Chinese cabbage gratin

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(白味噌仕立て)

*Steamed rice with seasonal ingredients, 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)

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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

数の子福美漬け 本節 Herring roe, dried bonito flakes
河豚白子焼き 藻塩 酢橘 Grilled pufferfish milt, seaweed salt and sudachi citrus

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
蟹蒸し 鶯菜 炙り唐墨 霏柚子

Clear soup with steamed crab and grated turnip, young greens, seared and dried mullet roe, yuzu
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

河豚の薄造りと焼霜造り 本鮪 白凝り酢 土佐醤油 妻一式
Thinly-sliced pufferfish sashimi, seared pufferfish and bluefin tuna
served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

焼物 YAKIMONO

のどぐろ塩焼き 萬苣塔西京漬け 丁呂木梅煮

Salt-grilled black throat seaperch,
Stem lettuce marinated in Saikyo white miso, simmered Chinese artichoke with pickled plum

勸肴 SUSUMEZAKANA

伊勢海老具足煮 飛鳥仕立て 慈姑 花菜 揚げ葱

Stewed spiny lobster, arrowhead, Japanese rapeseed and fried green onion

箸休め HASHIYASUME

筍木の芽焼 Grilled bamboo shoot with leaf buds

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ塩麴叩き 紅心大根 九条葱 茗荷 岩塩 山葵

Lightly roasted Japanese Kuroge Wagyu beef fillet with salted rice malt
watermelon radish, Kujo green onion, myoga ginger, rock salt and wasabi

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 porridge with rich tasty eggs

*本日の麺もの 露の薑天麩羅 *Noodles of the day, deep-fried butterbur scape

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO 盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

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

令和七年一月八日～二月六日 January 8th to February 6th

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