

《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

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

尼鯛一塩焼き 焼鮑茸 独活 鳴門若芽

Clear soup with grilled tilefish and salt, grilled abalone mushroom, udo and wakame seaweed

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

黒睦菜種焼き 菜の花 木の芽 酢取茗荷

Grilled cardinal fish with scrambled egg, canola flower and leaf buds, sweet-sour myoga ginger pickles

強肴 SHIIZAKANA

桜煮小鍋

馬肉 丁字麩 白滝 葱 牛蒡 春菊

Horse meat small hot-pot, wheat-gluten, Konjac noodles, leek, burdock and garland chrysanthemum

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

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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

春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

尼鯛一塩焼き 焼鮑茸 独活 鳴門若芽

Clear soup with grilled tilefish and salt, grilled abalone mushroom, udo and wakame seaweed

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

鮎魚女桜香霽煮 青味

Simmered greenling with grated daikon radish

焼物 YAKIMONO

牛フィレカツ

桜花餡添え 温野菜

合鴨胡麻味噌焼き

Beef fillet cutlet with starchy cherry blossom sauce,
steamed vegetables and grilled duck with sesame miso

強肴 SHIIZAKANA

煮蛤道明寺蒸し 筍 銀餡 溶き山葵

Steamed sticky rice with simmered clams, bamboo shoots, starchy sauce and melted wasabi

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

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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)

【花衣会席】

HANAGOROMO KAISEKI

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

桜鯛白子酢掛け 落豆腐 桜海老うるい浸し
細魚山吹揚げ 蛤道明寺蒸し

Sakura sea bream topped with soft cod roe with vinegar sauce, butterbur tofu,
sakura shrimp and "Urui" hosta plant in dashi broth
Deep-fried halfbeak, steamed sticky rice with clams

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 螢烏賊と春野菜の沢煮仕立て 背脂 黒胡椒

Pork broth soup with firefly squid and spring vegetables, back fat and black pepper
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

蕨信田巻 車海老 若芽 たらの芽 振り柚子

Simmered wheat gluten rolled in bracken, minced fish and soy milk skin, prawn, wakame seaweed, aralia sprout and yuzu

焼物 YAKIMONO

黒睦菜種焼き 菜の花 木の芽 酢取茗荷

Grilled cardinal fish with scrambled egg, canola flower and leaf buds, sweet-sour myoga ginger pickles

箸休め HASHIYASUME

帆立辛子浸し 椎茸 独活 芹

Scallops pickled in mustard, shiitake mushroom, udo and Japanese parsley

強肴 SHIIZAKANA

桜煮 馬肉 丁字麩 白滝 葱 牛蒡 春菊

Horse meat hot-pot, wheat-gluten, Konjac noodles, leek, burdock and garland chrysanthemum

食事 SHOKUJI

春菜散らし寿司(国産米) 蟹 いくら

Chirashi-sushi

Vinegared rice topped with various spring vegetables, bamboo shoots, ostrich fern, crab meat and salmon roe

止 椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with beef, 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

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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 【花篝会席】 HANAKAGARI 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

春子鯛博多押し 花椰菜豆腐 螢烏賊トマト和え
落の薑胡麻味噌焼き 慈姑煎餅

Kasugo-dai (young sea bream) pressed sushi, cauliflower tofu topped with prawn and caviar
firefly squid with tomato, butterbur sprout dressed with sesame miso, sliced arrowhead

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 桜海老の摺り流し仕立て 天豆真丈 花卉百合根 生姜
Pureed sakura shrimp soup, broad bean fish cake, lily bulb and ginger
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 花菜 生姜 木の芽 Simmered fish of the day, green, ginger and leaf buds

箸休 HASHIYASUME

筍鳴門巻き 木の芽味噌掛け Crab rolled in wakame seaweed and bamboo shoots with leaf buds miso

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 柚子胡椒と大葉のソース 温野菜

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with yuzu citrus pepper and perilla sauce, steamed vegetable

追肴 OIZAKANA

栄螺春野菜和え うるい 蕨 こごみ 黄身酢

Turban shell dressed with "Uru" hosta plant, bracken, ostrich fern and yolk vinegar sauce at the bottom

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鯛茶漬け (国産米) 三つ葉 ぶぶあられ 山葵

*二八蕎麦 桜海老掻き揚げ付き

*Steamed rice topped with slices of sea bream, served with broth poured on top,
mitsuba leaves, roasted mochi pieces and wasabi

*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour),
Served with mixed sakura shrimp 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)

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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

春の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

蛍烏賊と春野菜の沢煮仕立て 背脂 黒胡椒

Pork broth soup with firefly squid and spring vegetables, back fat and black pepper

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

蕨信田巻 車海老 若芽 たらこの芽 振り柚子

Simmered wheat gluten rolled in bracken, minced fish and soy milk skin, prawn, wakame seaweed, aralia sprout 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

進肴 OIZAKANA

煮蛤道明寺蒸し 筍 銀鮎 溶き山葵

Steamed sticky rice with simmered clams, bamboo shoots, starchy sauce and melted wasabi

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)

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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

螢烏賊春野菜和え黄身酢掛け

花椰菜豆腐 蛸姑磯辺揚げ

Firefly squid with spring vegetables topped with yolk vinegar sauce,
cauliflower tofu and deep-fried mantis shrimp with seaweed

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 桜海老の摺り流し仕立て 天豆真丈 花卉百合根 生姜

Pureed sakura shrimp soup, broad bean fish cake, lily bulb and ginger

Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

桜鯛薄造り 本鮪 白凝り酢 土佐醤油 妻一式

Thinly-sliced sakura sea bream and bluefin tuna, served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

温物 ONMONO

蒸し鮑 海胆 鍵わらび 鳴門若芽 振り柚子

Steamed abalone, sea urchin, bracken, wakame seaweed and yuzu

焼物 YAKIMONO

きんき一夜干し 筍若狭焼き Grilled dried-overnight channel rockfish, broiled bamboo shoot

箸休め HASHIYASUME

菜花昆布締め Canola flower wrapped with sheets of kelp

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭火焼き 柚子胡椒と大葉のソース 温野菜

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with yuzu citrus pepper and perilla sauce, steamed vegetables

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司三貫(国産米) 止椀付き(白味噌仕立て)

*鯛茶漬(国産米) 三つ葉 ふぶあられ 山葵

*Three pieces of Nigiri-sushi and white miso soup

*Steamed rice topped with slices of sea bream, served with broth poured on top,
mitsuba leaves, roasted mochi pieces and wasabi

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 wrapped in wheat-flour dough)

令和七年三月十日～四月十三日 March 10th to April 13th

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