

《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

新緑の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

花びら鮎魚女

短冊大根 蛇の目瓜 柚子

Clear soup with greenling, daikon radish, gourd 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

伊佐木酒盗干し 地蛸白扇揚げ 谷中生姜

Half-dried grunt with salted and fermented bonito, fried octopus and spring ginger with green leaves

強 肴 SHIIZAKANA

白焼き穴子東寺蒸し

弾き豆 鼈甲餡 粉山椒

Steamed lightly grilled conger eel, roasted broad beans and starchy sauce with Japanese pepper powder

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

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 花びら鮎魚女

短冊大根 蛇の目瓜 柚子

Clear soup with greenling, daikon radish, gourd 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

鯖煮付け 新馬鈴薯 青味

Simmered Spanish mackerel, freshly harvested potatoes and greens

焼 物 YAKIMONO

姫栄螺味噌壺焼き

地蛸白扇揚げ 谷中生姜

黒毛和牛ロース塩焼き

Grilled small turban shell with miso, fried octopus and spring ginger with green leaves,

Kuroge Wagyu beef sirloin with salt

強 肴 SHIIZAKANA

白焼き穴子東寺蒸し 弾き豆 鱈甲飴 粉山椒

Steamed lightly grilled conger eel, roasted broad beans and starchy sauce with Japanese pepper powder

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)

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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)

【若楓会席】 WAKAKAEDE KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

芋茎吉野煮 鰻粽

鮑とアスパラガスのお浸し 螢烏賊磯辺揚げ 青柳紫陽花和え

Simmered taro stem with arrowroot sauce, eel dumplings wrapped in bamboo leaves,
Abalone and asparagus in dashi broth, fried firefly squid with seaweed, yellow clam

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

冬瓜摺り流し 小柱真丈 木の葉冬瓜 露生姜

Pureed winter melon soup, small scallop dumpling, winter melon 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

入梅鰯梅煮 根芋 五三竹 絹さや 木の芽

Simmered sardine with pickled plum, taro, fish-pole bamboo, snow pea and leaf buds

焼物 YAKIMONO

太刀魚塩焼き 青豆ソース 揚げ青豆 姫玉蜀黍

Salt-grilled cutlass fish with green pea sauce
Fried green peas and small corn

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース山葵巻き 賀茂茄子阿蘭陀煮 白髪葱

Japanese Kuroge Wagyu beef loin wrapped in wasabi, simmered eggplant and shredded white leek

酢の物 SUNOMONO

海雲酢 赤貝 茗荷 生姜

Vinegared mozuku seaweed, ark shell, myoga ginger and ginger

食事 SHOKUJI

新蓮根御飯 (国産米) 鴨そぼろ

Steamed rice with new lotus root topped with minced duck meat

止 椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup and three kinds of pickles

果物 KUDAMONO

盛合せ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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 【薫風会席】 KUN-PU 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

小メロン昆布〆・黄身酢
稚鮎酢炊き 螢烏賊山葵漬け
天豆雲丹鑄込み揚げ 夏鴨燻製

Small melon cured with kombu kelp and egg yolk vinegar, simmered young sweetfish with vinegar,
firefly squid pickled in wasabi, fried broad beans with sea urchin and smoked summer duck

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 玉露仕立て 山芋真丈 海老 蕨 叩き梅

Gyokuro premium green tea soup, yam fish cake, shrimp, bracken and pounded ume

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 独活鼈甲煮 青味 針生姜 木の芽

Simmered fish of the day, braised udo, greens, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ蒸焼き 焼茄子ソース 天恵菇

Steamed and roasted Kuroge Wagyu beef fillet with grilled eggplant sauce and Tenkeiko mushroom

箸休 HASHIYASUME

新緑ムース コンソメジュレ Fresh green mousse with consommé jelly

強肴 SHIIZAKANA

鮑しゃぶしゃぶ 若芽 葱 肝だれ ポン酢

Abalone shabu-shabu, seaweed, green onion, served with abalone liver sauce and ponzu sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*穴子土鍋御飯 (国産米) 揚げ牛蒡餅 止め碗 (赤出汁)

*Steamed rice with conger eel in clay pot, fried burdock mochi and 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)

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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 神戸牛ロース会席【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

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

冬瓜摺り流し 小柱真丈 木の葉冬瓜 露生姜

Pureed winter melon soup, small scallop dumpling, winter melon 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

入梅鰯梅煮 根芋 五三竹 絹さや 木の芽

Simmered sardine with pickles plum, taro, fish-pole bamboo, snow pea and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き

彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

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

強 肴 SHIIZAKANA

白焼き穴子東寺蒸し 弾き豆 鼈甲餡 粉山椒

Steamed lightly grilled conger eel, roasted broad beans and starchy sauce with Japanese pepper powder

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(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)

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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 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

鮑とアスパラガスのお浸し

加賀太胡瓜鰯砵巻き 夏鴨燻製

Abalone and asparagus in dashi broth,

Thin-sliced Kaga cucumber rolls in horse mackerel, smoked summer duck

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

玉露仕立て 鰻阿蘭陀 新蓴菜 独活 叩き梅

Gyokuro premium green tea soup, simmered pike conger, fresh watershield, udo and pounded ume

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

造 り TSUKURI

本日の五種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Five kinds of sashimi of the day served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

入梅鰯梅煮 根芋 五三竹 絹さや 木の芽

simmered sardine with pickled plum, taro, fish-pole bamboo, snow pea and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

伊勢海老酒盗焼き 谷中生姜 土佐味噌

Grilled spiny lobster with salted and fermented bonito, spring ginger with green leaves and Tosa miso

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ蒸焼き 焼茄子ソース 天恵菇

Steamed and roasted Kuroge Wagyu beef fillet with grilled eggplant sauce and Tenkeiko mushroom

酢の物 SUNOMONO

海雲酢 赤貝 茗荷 生姜 Vinegared mozuku seaweed, ark shell, myoga ginger and ginger

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*穴子土鍋御飯 (国産米) 揚げ牛蒡餅 止め椀 (赤出汁)

*Steamed rice with conger eel in clay pot, fried burdock mochi and red miso soup

*本日の麺もの 穴子天麩羅付き *Noodles of the day with Conger eel 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)

令和七年四月十四日～五月十五日 April 14th to May 15th

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