

《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

初夏の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

炙り鰐鰯叩き 炙り茄子 水玉小メロン 流水素麺 木の芽

Clear soup with seared pike conger dressed with Kudzu starch,
seared eggplant, small melon, thin wheat noodles and leaf bud

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

白焼き鰻 山葵

合鴨鴨焼き 椎茸 青味 和辛子

Unseasoned grilled eel and wasabi

Grilled duck with duck oil, shiitake mushroom, greens and Japanese mustard

強 肴 SHIIZAKANA

栄螺壺蒸し

Steamed turban shell

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red miso and white miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd

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
初夏の彩り三種盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
炙り鰐鰯叩き 炙り茄子 水玉小メロン 流水素麺 木の芽
Clear soup with seared pike conger dressed with Kudzu starch,
seared eggplant, small melon, thin wheat noodles and leaf bud
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

焼 物 YAKIMONO
太刀魚巻織焼き 蕪花果田楽
焼き天豆 谷中生姜
Grilled swordfish and vegetable omelet
Fig with sweet miso paste, grilled broad beans and race ginger with leaves

勧 肴 SUSUMEZAKANA
和牛ロースの昆布締め 芽葱 梅こしょう
Wagyu beef loin sandwiched with kelp, young green onions and plum pepper

強 肴 SHIIZAKANA
穴子柔らか煮 鳴門若芽
針野菜 詰めだれジュレ 山葵
Simmered conger eel, wakame seaweed, thinly sliced vegetables, simmered sauce and jelly with wasabi

食 事 SHOKUJI
季節の御飯 (国産米)
Steamed rice with seasonal ingredients
止椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り
Red miso and white miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd 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)

【睡蓮会席】

SUIREN KAISEKI

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

御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

二身真丈黄身焼き ちりめん蛸梅肉和え
万願寺甘とう甘海老鑄込み 大葉鰯網衣揚げ 芋茎ずんだ和え

Two-layer minced sea urchin fish cake and sea lettuce fish cake, dried octopus with plum paste,
Manganji pepper with sweet shrimp, deep-fried sardines with perilla and taro stems with mashed Edamame paste

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
淡路玉葱摺り流し 冬瓜 焼目鱧 芽葱

Pureed soup Awaji onion, winter melon, seared pike conger and green onions
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

伊勢海老黄身煮 小芋 青味 木の芽

Simmered spiny lobster coated in egg yolk, small taro, greens and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

白焼き鰻 山葵 合鴨鴨焼き 椎茸 青味 和辛子

Unseasoned grilled eel and wasabi
Grilled duck with duck oil, shiitake mushroom, greens and Japanese mustard

強 肴 SHIIZAKANA

葡萄と無花果の白和え 胡桃 Grapes and figs with mashed tofu, topped with walnuts

食 事 SHOKUJI

鯛の冷や汁 稲庭饅頭又は御飯 (国産米) お好みでお選びください

Chilled sea bream soup with miso
Choice of one: Inaniwa udon noodles or steamed rice

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)
千秋楽

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd

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、御食事のチョイス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 【水引草会席】 MIZUHIKI-SOU 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

鬼灯蕃茄 とろ吸 貝柱寄せ 才巻酒粕焼き
合鴨味噌漬け野菜巻き

Tomato compote in Chinese lantern plant, pounded yam with water shield and sea urchin

Jellied scallop in the shape of a goldfish bowl, grilled prawn with sake lees

Duck miso-marinated vegetable roll

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮑葛打ち 冬瓜 海雲 青味 振り柚子

Clear soup with abalone dressed with Kudzu starch, winter melon and mozuku seaweed, greens 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

本日の煮付け 新牛蒡 針生姜 木の芽

Simmered fish of the day, burdock, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレと金山寺味噌 茗荷

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with marinated cucumber and Myoga ginger with Kinsanji miso

箸休 HASHIYASUME

水茄子チーズ和え Eggplant with cheese

強肴 SHIIZAKANA

栄螺壺蒸し Steamed turban shell

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鰻御飯 (国産米) 海苔 胡麻 青葱 止椀付き (袱紗仕立て)

Steamed rice with eel, seaweed, sesame, green onion, red miso and white miso soup

*鯛の冷や汁うどん Inaniwa udon noodles, chilled sea bream dipping soup with miso

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)

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd 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、御食事のチョイス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
初夏の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
淡路玉葱摺り流し 冬瓜 焼目鱧 芽葱
Pureed soup Awaji onion, winter melon, seared pike conger and green onions
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

中 皿 CHUZARA
鮎袖子胡椒焼き 焼き天豆 谷中生姜
Grilled sweetfish with yuzu pepper paste, grilled broad beans and race ginger with leaves

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
穴子柔らか煮 鳴門若芽 針野菜 詰めだれジュレ 山葵
Simmered conger eel, wakame seaweed, thinly sliced vegetables, simmered sauce and jelly with 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） 止碗付き（袱紗仕立て）
＊Steamed rice with seasonal ingredients, red miso and 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)

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd 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

氷鉦盛り

鬼灯蕃茄 貝柱寄せ 才巻酒粕焼き 令鴨味噌漬け野菜巻き 芋茎ずんだ和え

Served in a bowl of ice, tomato compote in Chinese lantern plant, jellied scallop in the shape of a goldfish bowl, grilled prawn with sake lees, duck miso-marinated vegetable roll and taro stems with mashed Edamame paste

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

牡丹鱧雲丹鑄込み 蛇の目ラレシ 水玉小メロン 木の芽

Clear soup with parboiled pike conger with sea urchin, radish, small melon and leaf bud

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

焼茄子と鰻の博多 Grilled eggplant stuffed eel

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレと金山寺味噌 茗荷

Grilled Kuroge Wagyu beef fillet with marinated cucumber and Myoga ginger with Kinsanji miso

箸 休 HASHIYASUME

とろ吸 蕁菜 キャビア Pounded yam with water shield and caviar

強 肴 SHIIZAKANA

伊勢海老黄身煮 青味 袱紗葱

Simmered spiny lobster coated in egg yolk, greens and green onions

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

* 鱧土鍋御飯 (国産米) 玉蜀黍 叩き梅 止椀付き (袱紗仕立て)

* 鯛の冷や汁うどん

* Steamed rice with pike conger, corn and pounded plum in clay pot, red miso and white miso soup

* 鯛の冷や汁うどん Inaniwa udon noodles, chilled sea bream dipping soup with miso

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果 物 KUDAMONO 盛り合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

葛切り

Kudzu starch noodles

令和七年七月一日～八月三日 July 1st to August 3rd

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