

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

12,000 円(消費税込) 12,000 yen (Consumption tax included)

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
火取り鱧 青味 茸 木の芽
Clear soup with seared pike conger, scallion, mushroom 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 sauce and soy sauce

煮 物 NIMONO
本日の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼 物 YAKIMONO
本日の魚 利久焼き
夏野菜衣揚げ
国産牛フィレと茄子の挟み揚げ
Grilled fish with sesame, summer vegetable tempura
Deep-fried beef filet sandwiched with eggplant

酢の物 ONMONO
海雲酢 ずわい蟹 生姜
Vinegared mozuku seaweed, snow crab and ginger

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

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋楽

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【八坂】 YASAKA

19,000 円(消費税込) 19,000 yen (Consumption tax included)

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 火取り鱧 青味 茸 木の芽

Clear soup with seared pike conger, scallion, mushroom 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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

京鴨治部煮 粟麩 椎茸 葱 青味 山葵

Duck meat stew, wheat gluten, shiitake mushroom, green onion, scallion and wasabi

焼物 YAKIMONO

太刀魚源平焼き 華生姜

Cutlassfish broiled in two styles (grilled without seasoning and with slightly sweet sauce), ginger

箸休め HASHIYASUME

海雲酢 ずわい蟹 生姜

Vinegared mozuku seaweed, snow crab and ginger

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレのフォアグラ焼き 焼野菜を添えて

Stewed "Kuroge-Wagyu" filet with foie gras, roasted vegetables

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red and white miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【睡蓮会席】 SUIREN KAISEKI
23,000 円(消費税込) 23,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

地蛤酒盗焼き エシャレット 枝豆
かます根芋浸し 松笠唐土 蛸緑酢掛け 小メロン西瓜見立て
Grilled clam with salted bonito guts, shallot, edamame, boiled taro sprout with barracuda,
corn, octopus in vinegared cucumber sauce, small melon

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
絹笠茸鴨鑄込み 京鴨湯霜 青味 人参 生姜
Clear soup with Kinukasa mushroom stuffed with duck meat, parboiled duck, green, carrot 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 sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

太刀魚雲丹焼き 鮎真鯉揚げ 酢取茗荷
Broiled cutlassfish with sea urchin, dep-fried sweetfish and myoga ginger in sugared vinegar.

箸休め HASHIYASUME

帆立の燕花果ソース Scallop with fig sauce

強肴 SHIIZAKANA

鰻柳川 粟麩 牛蒡 三つ葉 山椒
Pot of eel boiled in soy sauce with eggs and wheat gluten, burdock, mitsuba leaf and Japanese pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*新生姜御飯(国産米) 牛時雨煮添え 温度玉子

*Seasoned rice with young ginger served with ginger-simmered beef in sweetened soy sauce and soft boiled egg

*本日の麺もの *Today's noodle

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り Red and white miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【水引草会席】 MIZUHIKISOU KAISEKI
26,000 円(消費税込) 26,000 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

夏大根含め フォアグラ鉄焼き
二種 京鴨山葵 袱紗葱

Simmered summer daikon radish, grilled marinated foie gras with flavored sauce
Duck meat with wasabi, green onion

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
白松葉独活摺り流し 琥珀寄せ 車海老 雲丹 松葉独活
Pureed white asparagus soup, jellied prawns, sea urchin and asparagus
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 sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

鮑ステーキ 肝ソース
黒毛和牛ロース串 焼き野菜
Abalone steak with abalone liver sauce, skewered "Kuroge-Wagyu" sirloin, grilled vegetables

箸休め HASHIYASUME

フルーツトマトのチーズ白和え Cherry tomato with cheese

強肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 小芋 青味 生姜 木の芽
Simmered dish of the day, small taro, greens, ginger and leaf bud

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*とろろ御飯(国産米) 雲丹 いくら トリュフ

*Rice topped with grated yam, sea urchin, salmon roe and truffle

*本日の麺もの *Today's noodle

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り Red and white miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 神戸牛コース会席【北山】 Kobe Beef Kaiseki Course KITAYAMA
32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

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
火取り鱧 青味 茸 木の芽
Clear soup with seared pike conger, scallion, mushroom 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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

京鴨治部煮 粟麩 椎茸 葱 青味 山葵
Duck meat stew, wheat gluten, shiitake mushroom, green onion, scallion and wasabi

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味 豆腐サラダ
Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables, condiments and tofu salad

揚げ物 AGEMONO

太刀魚新緑揚げ 揚げ玉子 伏見唐辛子 藻塩 天露
Deep-fried cutlassfish, deep-fried egg, Fushimi pepper served tempura sauce and sea salt

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of one

*季節の御飯 (国産米)

*Steamed rice with seasonal ingredients

*本日の麺もの *Today's noodles

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り Red and white miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【東山】 HIGASHIYAMA
32,000 円(消費税込) 32,000 yen (Consumption tax included) from March 8th

御献立 MENU

先付 SAKIDUKE

海胆殻焼き Grilled sea urchin
二種 かますと根芋のお浸し Boiled taro sprout with barracuda,

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
絹笠茸鴨鑄込み 京鴨湯霜 青味 人参 生姜
Clear soup with Kinukasa mushroom stuffed with duck meat, parboiled duck, green, carrot and ginger
Made with water from the foothills of Mt. Atago, Kyoto Prefecture

造り TSUKURI

本日の白身魚薄造り 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Thinly sliced sashimi of the day and bluefin tuna served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

お凌ぎ OSHINOGI

握り寿司 三種 Three kinds of Nigiri-sushi

焼物 TAKIMONO

黒毛和牛フィレのフォアグラ焼き
Broiled "Kuroge-Wagyu" fillet

箸休め HASHIYASUME

フルーツトマトのチーズ白和え Cherry tomato with cheese

強肴 SHIIZAKANA

鮑しゃぶしゃぶ 鳴門若芽 肝たれ 藻塩 ポン酢
Grilled Shabu-shabu abalone, seaweed, abalone liver sauce, sea salt and ponzu sauce

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of one

*鮎土鍋御飯 (国産米)

* Seasoned grilled sweetfish rice in clay pot

*鱧茶漬 (国産米) Boiled rice with sea bream and broth poured over it

*本日の麺もの * Today's noodles

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り Red and white miso soup, pickles

果物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和三年六月二十八日～八月十五日 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。