

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

12,800 円(消費税込) 12,800 yen (Consumption tax included)

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
白身魚葛打ち 焼玉蜀黍豆腐 鶴菜 菖蒲人参 木の芽
Clear soup with white fish dressed with kudzu starch, grilled corn tofu, New Zealand spinach, carrot 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
夏鴨塩蒸焼き 彩り野菜 酒盗だれ
太刀魚竜田揚げ 檸檬
Steamed duck with salt, seasonal vegetables, salted and fermented bonito guts sauce
Deep-fried cutlassfish, lemon

温 物 ONMONO
鱧小鍋仕立て
茗荷 牛蒡 笹打ち葱 三つ葉 山椒
Small hot pot with conger eel, myoga, burdock, shaved leek, Japanese parsley and Japanese pepper

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

水菓子 MIZUGASHI
盛り合わせ
Assorted fruits

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日 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
20,300 円(消費税込) 20,300 yen (Consumption tax included)

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

白身魚葛打ち 焼玉蜀黍豆腐 鶴菜 菖蒲人参 木の芽

Clear soup with white fish dressed with kudzu starch, grilled corn tofu, New Zealand spinach, carrot 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

牛時雨煮 姫玉葱 青味 楓麩 袱紗葱 糸唐辛子

Simmered beef in sweetened soy sauce and ginger, onion, greens,
wheat gluten, green onion and leek, shredded chili pepper

焼 物 YAKIMONO

鮎塩焼き 青梅蜜煮 酢橘 蓼酢 初神

Grilled sweetfish with salt, simmered green ume in sugar syrup, sudachi citrus, water pepper vinegar and pickled ginger

箸休め HASHIYASUME

無花果曉餡 九条葱 鰹節

Fig with red bell pepper sauce, Kujo green onion and bonito flakes

揚 物 AGEMONO

鰐カツ タルタルソース

Conger eel cutlet with tartar sauce

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients, red miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日

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 【源氏会席】 GENJI KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

鮎と芋茎の緑酢掛け 蕪花果豚巻き 玉蜀黍のムース 天豆湯葉チーズ和え 子持陸蓮根
Sweetfish and taro stem with cucumber and vinegar sauce
Fig wrapped in pork, corn mousse, broad bean with soy-milk skin and cheese, fried okura with shrimp paste

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

石垣鰐 鰐皮 萵菜 蛇の目瓜 蕎麦の芽 焼き梅干し 木の芽

Clear soup with conger eel meat and skin that look like stone walls, water shield, gourd, buckwheat sprout,
grilled pickled ume 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

鮎塩焼き 青梅蜜煮 酢橘 蓼酢 初神

Grilled sweetfish with salt, simmered green ume in sugar syrup, sudachi citrus, water pepper vinegar and pickled ginger

煮 物 NIMONO

蛸柔らか煮 胡麻酢掛け 冬瓜白煮 新薩摩芋

Simmered octopus, winter melon, sweet potato dressed with sesame vinegar sauce

追 肴 OIZAKANA

牛舌柔煮 山葵 Simmered beef tongue topped with wasabi

強 肴 SHIIZAKANA

紫蘇水無月寄せ 才巻海老 アスパラガス 荳胡麻美味出汁

Soy milk tofu with shiso and adzuki beans, asparagus, shrimp with perilla sesame delicious soup stock

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*土鍋御飯(国産米) 牛時雨煮 じゃこ青唐をお供に 止め碗(赤出汁)

*Steamed rice in clay pot

Served with simmered beef in sweetened soy sauce and ginger, dried young sardines, green chili 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

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日 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。

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【锦堂会席】 NISHIKI-HOTARU KAISEKI
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

若鮎塩焼き 蓼酢 酢橘

みずの実山椒叩き 鴨山葵和え 鮑ずんだ和え

Grilled young sweetfish with salt, water pepper vinegar and sudachi citrus,
Spikenard, akamizu buds with Japanese pepper, duck with wasabi, abalone with mashed boiled green soybeans

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鯛葛打ち 焼玉蜀黍豆腐 鶴菜 菖蒲人参 木の芽

Clear soup with flathead dressed with kudzu starch, grilled corn tofu, New Zealand spinach, carrot 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

本日の煮付け 若芽 生姜 木の芽 Simmered dish of the day, wakame seaweed, ginger and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 赤ワイン塩 柚子胡椒

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, red wine salt and yuzu citrus chili paste

箸休め HASHIYASUME

無花果焼餡 九条葱 鰹節 Fig with red bell pepper sauce, Kujo green onion and bonito flakes

強 肴 SHIIZAKANA

鰐小鍋仕立て 茗荷 牛蒡 笹打ち葱 三つ葉 山椒

Small hot pot with conger eel, myoga, burdock, shaved leek, Japanese parsley and Japanese pepper

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鮎土鍋御飯 (国産米) 胡麻 大葉 止め碗 (赤出汁)

*Steamed rice in clay pot with sweetfish, sesame and perilla, red miso soup

*徳島半田麺 温度玉子 *Tokushima Handa somen noodles with soft boiled egg

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果 物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日 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。

*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
34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

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

石垣鰐 鰐皮 蓴菜 蛇の目瓜 蕎麦の芽 焼き梅干し 木の芽

Clear soup with conger eel meat and skin that look like stone walls, water shield, gourd, buckwheat sprout,
grilled pickled ume 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

蛸柔らか煮 胡麻酢掛け 冬瓜白煮 新薩摩芋

Simmered octopus, winter melon, sweet potato dressed with sesame vinegar sauce

焼 物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味

Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables and condiments

箸休め HASHIYASUME

無花果晚餡 九条葱 鰹節 Fig with red bell pepper sauce, Kujo green onion and bonito flakes

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 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)

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日

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。

*神戸牛コース会席 北山 のご予約は食材仕入れの都合上、7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

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【東山】 HIGASHIYAMA

34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

岩鰯塩焼き 蓼酢 酢橘

鰻の湯引きと焼霜 梅肉醤油 玉蜀黍のムース

Grilled young sweetfish with salt, water pepper vinegar and sudachi citrus,

Parboiled and seared conger eel with plum soy sauce and corn mousse

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鮑あられ真丈

楓麩 青味 葛蒲人参 柚子

Clear soup with abalone dressed with square rice crackers, wheat gluten, greens, carrot 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

お凌ぎ OSHINOGI 握り寿司二貫 Two pieces of Nigiri-sushi

煮物 NIMONO

冬瓜釜盛り 鰻鰯姿煮 楓冬瓜 青味 赤万願寺唐辛子

Simmered winter melon, braised shark fin, greens, red Manganji sweet pepper in winter melon basket

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭焼き 赤ワイン塩 柚子胡椒

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, red wine salt and yuzu citrus chili paste

強肴 SHIIZAKANA

紫蘇水無月寄せ 才巻海老 アスパラガス 荳胡麻美味出汁

Soy milk tofu with shiso and adzuki beans, asparagus, shrimp with perilla sesame delicious soup stock

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

＊焼鰻茶漬け (国産米) 山葵

＊Steamed rice with grilled conger eel, soup poured over it, topped with wasabi

＊徳島半田麺 温度玉子 ＊Tokushima Handa somen noodles with soft boiled egg

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)

千秋楽

令和五年五月十九日～七月二日 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。

＊For guests of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal