

《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  
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  
鴨葛打ち 素麺 タピオカ 小メロン 芽葱 木の芽  
Clear soup with duck dressed with kudzu starch, thin wheat noodles, tapioca balls,  
small melon, green onion sprouts and leaf buds  
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  
太刀魚藻塩焼き 鶏南蛮焼き  
Grilled cutlassfish with seaweed salt, deep-fried chicken marinated in spicy vinegar sauce.

蒸 物 MUSHIMONO  
冷やし王地蒸し 銀鮎 山葵  
煮穴子 海老 いくら オクラ  
Chilled savory steamed egg custard with simmered conger eel, shrimp, salmon roe and okra

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

令和五年七月三日～八月十三日 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。

＊We only use rice grown in Japan ＊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

初夏の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鴨葛打ち 素麺 タピオカ 小メロン 芽葱 木の芽

Clear soup with duck dressed with kudzu starch, thin wheat noodles, tapioca balls,  
small melon, green onion sprouts and leaf buds

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

冬瓜 蓮根丸 数玉葱餡

Simmered winter melon, lotus root dumpling with thick starchy onion sauce

焼 物 YAKIMONO

太刀魚柚子卸し焼き 玉唐墨 豆鰯白扇揚げ

Grilled cutlassfish with grated daikon radish and yuzu, dried mullet roe, small horse mackerel fritter

箸休め HASHIYASUME

空心菜辛子和え 花びら茸

Water spinach in mustard dressing, cauliflower mushroom

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース冷製しゃぶしゃぶ 美味出汁雲海仕立て

Japanese Kuroge Wagyu loin chilled shabu-shabu

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 (Japanese sweets)

千秋楽

令和五年七月三日～八月十三日

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。

\*We only use rice grown in Japan \*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  
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

夏鴨山椒焼き 鰐子煮凝り ズッキーニトマト味噌焼き  
豆鰯白扇揚げ ずんだ芋餅

Grilled summer duck with Japanese sansho pepper, jellied pike conger roe, broiled zucchini and tomato with miso  
small horse mackerel fritter, green soybean and potato rice cake.

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

手毬鰐真丈 蓴菜 陸蓮根 防風 花びら茸 叩き梅

Clear soup with pike conger eel cake, water shield, okra, beach silvertop, cauliflower mushroom and ume

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

鰻白板昆布巻き 冬瓜 団扇南瓜 木の芽

Simmered eel wrapped in kelp, winter melon, pumpkin and leaf bud

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛ロース西京焼き 夏野菜酢漬け

Grilled Japanese Kuroge Wagyu loin marinated with miso paste and pickled summer vegetables

追 肴 OIZAKANA

無花果揚げ出し 利久掛け

Deep-fried fig topped with sesame sauce, walnut and almond

強 肴 SHIIZAKANA

鮑と翡翠茄子の博多 肝ソース 袱紗葱

Abalone and eggplant topped with abalone liver sauce, green onion and leek

食 事 SHOKUJI

玉蜀黍としらすの御飯 (国産米)

Steamed rice with corn and whitebait sardines, green chili and red miso soup

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Red and 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

令和五年七月三日～八月十三日 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 【水引草会席】 MIZUHIKISOU KAISEKI  
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

毛蟹と金時草・蟹酢ジュレ 姫栄螺オープン焼き 海藤花  
トマトチーズ寄せ 白瓜唐墨鑄込み

Hairy crab, Okinawan spinach with crab vinegar jelly, oven-baked small turban shell, octopus ovary,  
tomato and cheese, dried mullet roe in white melon

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

湯葉の摺り流し 車海老と玉蜀黍真丈 アスパラガス 三つ葉

Ground soup with tofu skin, tiger prawn and sweet corn dumpling, asparagus and mitsuba leaf  
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 茶筌茄子 白髪葱 木の芽

Simmered dish of the day, eggplant, fine strips of leek and leaf buds

焼物 YAKIMONO

塩漬け黒毛和牛イチボの蒸焼き 美味出汁雲海仕立て

Steamed salted Japanese Kuroge Wagyu aitchbone with delicious soup stock sauce

箸休め HASHIYASUME

海鞘とみずの実 Sea squirt and akamizu buds

強肴 SHIIZAKANA

鰻白焼き 山葵 藻塩 キャビア Unseasoned grilled eel served with wasabi, seaweed salt and caviar

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*蛸御飯(国産米) 揚げ蛸 とろろ 止碗(袱紗仕立て)

\*Steamed rice with fried octopus served with grated yam, red and white miso soup

\*すっぽん煮麺 兵庫濃厚卵 露生姜

\*Somen noodles in soft-shelled turtle soup, richly flavored eggs and ginger juice

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

令和五年七月三日～八月十三日 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

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

手毬鰐真丈 蓴菜 陸蓮根 防風 花びら茸 叩き梅

Clear soup with pike conger eel cake, water shield, okra, beach silvertop, cauliflower mushroom and 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

冬瓜 蓮根丸 数玉葱餡

Simmered winter melon, lotus root dumpling with thick starchy onion sauce

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

蒸 物 MUSHIMONO

冷やし玉地蒸し 銀餡 山葵

煮穴子 海老 いくら オクラ

Chilled savory steamed egg custard with simmered conger eel, shrimp, salmon roe and okra

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 袱紗仕立て

\*Steamed rice with seasonal ingredients, red 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)

千秋楽

令和五年七月三日～八月十三日

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、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

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

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

早松茸焼浸し 夏鴨山椒焼き 鱧子煮凝り 白瓜唐墨鑄込み 夏野菜酢漬け  
First Matsutake mushroom in dashi broth, grilled summer duck with Japanese sansho pepper,  
jellied pike conger roe, dried mullet roe in white melon and pickled summer vegetables

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鱧茶巾 蓴菜 陸蓮根 ラレシ  
Clear soup with pike conger eel wrapped in egg layer, water shield, okra and radish  
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

鰻白焼き 山葵 藻塩 キャビア  
Unseasoned grilled eel served with wasabi, seaweed salt and caviar

中皿 CHUUZARA

塩漬け黒毛和牛イチボの蒸焼き 美味出汁雲海仕立て  
Steamed salted Japanese Kuroge Wagyu aitchbone with delicious soup stock sauce

追肴 OIZAKANA

鮑と翡翠茄子の博多 肝ソース 袱紗葱  
Abalone and eggplant topped with abalone liver sauce, green onion and leek

強肴 SHIIZAKANA

毛蟹蒸籠蒸し 鳴門若芽 蟹酢  
Hairy crab steamed using a bamboo steamer, wakame seaweed and crab vinegar

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*握り寿司三貫・とろろ庵巻(国産米) 止碗(袱紗仕立て)

\*Three pieces of Nigiri-sushi・Rolled sushi with minced fatty tuna and chopped pickled daikon radish

Red and white miso soup

\*すっばん煮麺 兵庫濃厚卵 露生姜

\*Somen noodles in soft-shelled turtle soup, richly flavored eggs and ginger juice

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

令和五年七月三日～八月十三日 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