

《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

初春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies of early spring

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

若竹豆腐 白魚 人参 牛蒡 独活 木の芽

Clear soup with seaweed and bamboo shoots tofu, icefish, carrot, burdock, Japanese spikenard, Japanese pepper 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

黒豚ロース蒸焼き 辛子餡

海老芋マッシュポテト 冬野菜の酒盗バター焼き 揚げ雲子 ポン酢

Pan-roasted Kurobuta pork loin, starchy mustard sauce

Mashed Ebi-imo taro, grilled winter vegetables with butter and salty bonito guts, deep-fried cod milt, citrus vinegar

温 物 ONMONO

慈姑飛龍頭 青味 生姜

Deep-fried tofu with arrowhead and thinly sliced vegetables, greens, ginger

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th

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

20,300 円(消費税込) 20,300 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

初春の彩り盛り Seasonal delicacies of early spring

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

若竹豆腐 白魚 人参 牛蒡 独活 木の芽

Clear soup with seaweed and bamboo shoots tofu, icefish, carrot, burdock, Japanese spikenard, Japanese pepper 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

寒鰯大根煮 聖護院大根 青味 柚子

Simmered yellowtail with daikon radish. Shogoin-radish, greens, yuzu

焼物 YAKIMONO

黒豚ロース蒸焼き 辛子餡

海老芋マッシュポテト 冬野菜の酒盗バター焼き

Pan-roasted Kurobuta pork loin, starchy mustard sauce

Mashed Ebi-imo taro, grilled winter vegetables with butter and salty bonito guts

強肴 SHIIZAKANA

雲子柚子釜蒸し 焼目雲子 鱧 葱 菜の花 ちり酢餡 紅卸し

Steamed cod milt in yuzu cup

Grilled cod milt, cod, green onion, canola flower, starchy citrus vinegar, grated daikon radish and chili

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients,

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

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 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th

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 【福寿草会席】 FUKUJYU - SOU - KAISEKI
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

松の実豆腐 海鼠と金柑膾
子持昆布博多 苘苳塔唐墨塗し 締め鯖雪花菜和え
Pine nut tofu, sea cucumber and kumquat seasoned in vinegar,
Herring roe and cucumber, sprinkle dried mullet roe on stem lettuce
Salted and vinegared mackerel dressed with soy pulp

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 炙り尼鯛 蕪摺り流し 新筍 うぐいす菜 木の芽
Grilled horsehead tilefish, pureed turnip soup, fresh bamboo shoots, young greens, Japanese pepper 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

海老芋と鱈場蟹の吉野煮 青味 針柚子
Simmered Ebi-imo taro and red king crab dressed with arrowroot sauce, greens, yuzu citrus

焼物 YAKIMONO

和牛イチボ味噌漬け 堀川牛蒡ソース 青味大根
Grilled Wagyu beef top sirloin cap pickled in miso, Horikawa burdock sauce, Aomidaikon radish

箸休 HASHIYASUME

千枝蕪胡麻酢掛け スモークサーモン 青味
Thinly sliced turnip dressed with sesame vinegar, smoked salmon, greens

強肴 SHIIZAKANA

飯蛸揚げ 落の薑タルタル
Deep-fried webfoot octopus, butterbur scape tartar sauce

食事 SHOKUJI

山菜おこわ (国産米) Steamed glutinous rice with edible wild plants
止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り 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 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th 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 【蠟梅会席】 ROUBAI KAISEKI
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

柚子釜盛り・鴨の白菜餡掛け

常節柚子胡椒焼き 芹と馬鈴薯辛子和え 数の子雲丹和え・芽甘草 慈姑海老

Steamed duck meat dressed with Chinese cabbage sauce in yuzu cup,

Small abalone broiled with yuzu chili pepper, Japanese parsley and potato in mustard dressing

Herring roe and sea urchin, orange daylily bud, deep-fried arrowhead with shrimp paste

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 海老おぼろ真丈 雪輪大根 菜の花 朧昆布 あられ葱 木の芽

Clear soup with shrimp ball, snow ring-shaped daikon radish, canola flower

Shredded tangle kelp, cubic green onion, Japanese pepper 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

鰯大根饅頭 青味 銀餡 溶き辛子

Simmered yellowtail with daikon radish as a Manju bun shape, greens, starchy sauce, melted mustard paste

焼物 YAKIMONO

河豚唐墨焼き 鉄皮巻き 白子一夜干し ちり酢餡

Grilled pufferfish with dried mullet roe, overnight-dried pufferfish milt

Grilled pufferfish skin rolled with green onion dressed with citrus starchy sauce

勸肴 SUSUMEZAKANA

黒毛和牛フィレ炭焼き 新筍 麴醤油 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, fresh bamboo shoots, Koji soy sauce, wasabi

酢物 SUNOMONO

毛蟹レタス巻き カリフラワー 生姜ジュレ

Boiled crab wrapped with lettuce, cauliflower, ginger jelly

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*松皮鯛土鍋御飯 (国産米) 自然薯とろろ 止め椀 (白味噌仕立て)

*Steamed rice with sea bream, grated wild yam, white miso soup

*二八そば 自然薯とろろ *Cold soba noodles with grated wild yam

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 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th

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

初春の彩り盛り Seasonal delicacies of early spring

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 炙り尼鯛 蕪摺り流し 新筍 うぐいす菜 木の芽
Grilled horsehead tilefish, pureed turnip soup, fresh bamboo shoots, young greens, Japanese pepper 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

海老芋と鱈場蟹の吉野煮 青味 針柚子

Simmered Ebi-imo taro and red king crab dressed with arrowroot sauce, greens, Yuzu citrus

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

強肴 SHIIZAKANA

飯蛸揚げ 落の薑タルタル

Deep-fried webfoot octopus, butterbur scape tartar sauce

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) 止椀付き 白味噌仕立て

*Steamed rice with seasonal ingredients, 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 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th

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

柚子釜盛り・鴨の白菜餡掛け

常節柚子胡椒焼き 河豚白子クレープ キャビア

Steamed duck meat dressed with Chinese cabbage sauce in yuzu cup,
Small abalone broiled with yuzu chili pepper, pufferfish milt crepe, caviar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

海老おぼろ真丈 雪輪大根 菜の花 朧昆布 あられ葱 木の芽

Clear soup with shrimp ball, snow ring-shaped daikon radish, canola flower

Shredded tangle kelp, cubic green onion, Japanese pepper bud

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

造り TSUKURI

河豚焼霜造り 本鮪 牡丹海老雲丹巻き 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Lightly broiled pufferfish, bluefin tuna, king prawn rolled with sea urchin, garnish

Served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

さんき煮付け 青味 生姜 木の芽

Simmered Kinki rockfish, greens, ginger and bud of the Japanese pepper

箸休 HASHIYASUME

子持昆布博多 萬苣塔唐墨塗り

Herring roe and cucumber, sprinkle dried mullet roe on stem lettuce

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ炭焼き 新筍 麴醤油 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu fillet, bamboo shoots, Koji soy sauce, wasabi

追肴 OIZAKANA

河豚白子椀 薬味 ちり酢 Simmered pufferfish milt, garnish, citrus vinegar

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*松皮鯛土鍋御飯 (国産米) 自然薯とろろ 止め椀 (白味噌仕立て)

*Steamed rice with sea bream, grated wild yam, white miso soup

*二八そば 自然薯とろろ ずわい蟹衣揚げ

*Cold soba noodles with grated wild yam and snow crab tempura

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 The end

令和六年一月六日～二月七日 Jan. 6th to Feb. 7th

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 SHOKUJI