

《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

春の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

桜海老寄せ 若芽 蕨 白髪葱 木の芽

Clear soup with sakura shrimp, wakame seaweed, bracken, white leeks 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

尾鯛塩焼き 昆布牛酪ソース

新馬铃薯 青味 姫人参

黒毛和牛フィレ大和煮 和辛子

Grilled tilefish with salt and kelp butter sauce, new potatoes, greens and baby carrots

Simmered Kuroge Wagyu beef in soy sauce and Japanese mustard

強 肴 SHIIZAKANA

鰯と聖護院大根の小鍋 水菜 葱 柚子胡椒

Simmered yellowtail with Shogoin daikon radish in a small pot, mizuna, green onion and yuzu pepper

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

水果子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th

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
春の彩り盛り Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
桜海老寄せ 若芽 蕨 白髪葱 木の芽
Clear soup with sakura shrimp, wakame seaweed, bracken, white leeks 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
寒鰯と蕪の白煮 九条葱 落 柚子
Simmered winter yellowtail and turnips with Kujo leeks, butterbur and yuzu zest

焼 物 YAKIMONO
尼鯛塩焼き 昆布牛酪ソース 新馬鈴薯 青味 姫人参
黒毛和牛フィレ大和煮 和辛子
姫栄螺磯煮
Grilled tilefish with salt and kelp butter sauce, new potatoes, greens and baby carrots
Simmered Kuroge Wagyu beef in soy sauce and Japanese mustard
Simmered baby turban shell

強 肴 SHIIZAKANA
海老芋饅頭 花椰菜餡
花卉人参 生姜
Shrimp-shaped taro dumpling with cauliflower purée sauce, carrot, and 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

果 物 KUDAMONO
盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI
和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th 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)

【花衣会席】 HANAGOROMO KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

椿豆腐 海鼠白和え 天豆唐墨挟み揚げ
針魚磯辺巻き 落の薑真丈

Camellia tofu made with tomato and scrambled egg,
Sea cucumber with mashed tofu, deep-fried broad beans stuffed with salted mullet roe,
Halfbeak wrapped in nori seaweed and butterbur sprout fish cake

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
潮仕立て 金目鯛 白子 こごみ 柚子

Clear broth soup with golden eye snapper, cod milt, ostrich fern, 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

黒毛和牛ロース活部煮
椎茸 九条葱 芽キャベツ

Simmered Kuroge Wagyu beef loin with shiitake mushrooms, Kujo leeks, and brussels sprouts

焼 物 YAKIMONO

鮑牛酪焼き 新馬鈴薯 青葱

Butter-grilled abalone with new potatoes and green onions

強 肴 SHIIZAKANA

鰯と聖護院大根の小鍋
水菜 葱 柚子胡椒

Simmered yellowtail with Shogoin daikon radish in a small pot, mizuna, green onion and yuzu pepper

食 事 SHOKUJI

京壬生菜御飯 (国産米)

Seasoned rice with Kyoto mibuna greens

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)

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th

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 【花篝会席】 HANAKAGARI 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

白魚春菜浸し 鰯茄子 金柑令鴨ロース
煮蛤寿司 天豆白子焼き

Icefish and Spring Greens Ohitashi (Lightly Seasoned Dish)

Icefish and spring greens in dashi broth, simmered herring and eggplant, duck breast with kumquats,
simmered clam sushi and grilled broad beans and soft roe

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
ずわい蟹真丈椿見立て 鶯菜 菊花 柚子

Clear soup with snow crab fish cake, young greens, chrysanthemum petals 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

焼 物 YAKIMONO

伊勢海老酒粕黄身焼き 細根大根

Grilled Japanese spiny lobster with sake lees and egg yolk paste, with thin daikon radish

煮 物 NIMONO

本日の煮付け 焼筍 生姜 木の芽 Simmered fish of the day, grilled bamboo shoots, ginger and leaf buds

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレカツ 柚子胡椒クリーム 新馬鈴薯 芽キャベツ

Kuroge Wagyu fillet cutlet with yuzu pepper cream, new potatoes and brussels sprouts

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*鰯と落の臺の土鍋御飯 (国産米) 止碗 白味噌仕立て

*二八蕎麦 桜海老としらすの掻き揚げ

*Steamed rice with Spanish mackerel and butterbur sprout in clay pot and white miso soup

*Nihachi-soba (twenty percent wheat flour and eighty percent buckwheat flour),

with mixed sakura shrimp and whitebait tempura

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)

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th

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 groups of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 和牛会席【北山】 Japanese Wagyu 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
春の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO
京都・愛宕山麓の水を用いて
潮仕立て 金目鯛 白子 こごみ 柚子
Clear broth soup with golden eye snapper, cod milt, ostrich fern, 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

中 皿 CHUZARA
鮑牛酪焼き 新馬铃薯 青葱
Butter-grilled abalone with new potatoes and green onions

焼 物 YAKIMONO
神戸牛ロース網焼き 彩り野菜 薬味 サラダ
Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and salad

強 肴 SHIIZAKANA
海老芋饅頭 花椰菜餡
花卉人参 生姜
Shrimp-shaped taro dumpling with cauliflower purée sauce, carrot, and ginger

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 白味噌仕立て
*Steamed rice with seasonal ingredients, clear 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)

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th 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。
*和牛ロース会席 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 groups 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

炙り珍味 焜炉焼 唐墨 螢烏賊 干子

金時人参饅頭 帆立餡

Grilled assorted delicacies, salted mullet roe, firefly squid and dried sea cucumber milt

Steamed red carrot dumpling with scallop paste filling

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて ずわい蟹真丈椿見立て 鶯菜 菊花 柚子

Clear soup with snow crab fish cake, young greens, chrysanthemum petals and yuzu

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

造 り TSUKURI

本日の四種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Four 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 焼筍 生姜 木の芽

Simmered fish of the day, grilled bamboo shoots, ginger and leaf buds

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き フォアグラ大根 和風バルサミコソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu Beef fillet, with foie gras and daikon radish and Japanese-style balsamic sauce

箸 休 HASHIYASUME

焼き貝山菜サラダ 帆立 赤貝 蛤 タラの芽 独活 こごみ

Grilled shellfish and wild vegetables salad, scallop, ark shell, clam,

aralia sprouts, Udo (Japanese spikenard), and ostrich fern

強 肴 SHIIZAKANA

鰯と聖護院大根の小鍋 水菜 葱 柚子胡椒

Simmered yellowtail with Shogoin daikon radish in a small pot, mizuna, green onion and yuzu pepper

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*握り寿司 (国産米) 止椀付き (白味噌仕立て) *Nigiri-sushi with white miso soup

*桜海老としらすの天茶漬 (国産米) 山葵 三つ葉

*Ochazuke (tea-soaked rice) with sakura shrimp and whitebait tempura fritter, wasabi and mitsuba greens

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)

令和八年二月六日～三月八日 February 6th to March 8th

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 groups of 10 or more, please make a reservation in advance for your choice of meal