

《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

鮎魚女葛打ち 赤鶏冠海苔 朧昆布 青味 素麺 木の芽

Clear soup with greenling dressed with kudzu starch, tosanakori (edible red alga),

shredded tangle of kelp, green, thin wheat noodles 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

金目鯛塩焼き 春菊ソース 筍木の芽味噌田楽

Grilled red snapper with salt, garland chrysanthemum sauce, bamboo shoots coated with leaf bud miso

強肴 SHIIZAKANA

真鱧の宝珠蒸し 銀鮎 焼鱧 雲子 筍 蒸し雲丹

Steamed cod, soft roe, bamboo shoot, steamed sea urchin and starchy sauce

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

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th

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
鮎魚女葛打ち 赤鶏冠海苔 朧昆布 青味 素麺 木の芽
Clear soup with greenling dressed with kudzu starch, tosanonori (edible red alga),
shredded tangle of kelp, green, thin wheat noodles 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
鯛燕 青味 針柚子
Steamed sea bream and grated turnip, greens and thinly sliced yuzu

焼物 YAKIMONO
牛時雨煮 生姜
鰻鱈肝焼き 焼葱 帆立奉書巻き
Stewed beef in sweetened soy sauce and ginger; broiled monkfish, monkfish liver and grilled leek
Scallop rolled in thinly sliced daikon radish

強肴 SHIIZAKANA
三色田楽焼き Three kinds of dengaku food with sweet miso paste
筍・木の芽味噌 bamboo shoots coated with leaf bud miso
八幡蒟蒻・赤味噌 Red konjac coated with red miso
蓬麩・柚子味噌 Mugwort wheat gluten coated with yuzu miso

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

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th 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

山菜胡麻豆腐和え 白魚踏花筏 天豆博多蒸し
焼き金柑白酢掛け ずわい蟹コロツケ

Wild vegetables and sesame tofu, whitefish and butterbur, steamed broad beans
Broiled kumquat with cream cheese and sweetened vinegar and snow crab croquette

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

道明寺鑄込み貝柱椿見立て 青豆摺り流し 煎り唐墨 辛子

Pureed green soybean soup, adductor muscle of scallop in steamed glutinous rice flour,
roasted dried mullet roe and Japanese mustard

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

鍋物 NABEMONO

春野菜鍋 蛤潮仕立て 地蛤 春野菜 粉山椒

Clam clear soup hotpot, spring vegetables, clam and Japanese pepper

焼物 YAKIMONO

寒鰯塩焼き 山葵鬼おろし 花山葵お浸し

Grilled winter amberjack with salt, grated daikon radish and wasabi, flower wasabi in dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

海老芋錦豆腐 銀餡 山葵 蓮根 才巻 花卉百合根 青味

Shrimp-shaped taro tofu, lotus root, shrimp, lily bulb, greens and starchy sauce, wasabi

酢物 SUNOMONO

赤貝 蕨 松葉独活 雲海ジュレ

Vinegared ark shell, bracken root, udo and Unkai jelly

食事 SHOKUJI

筍と牛肉の炊込み御飯 ((国産米)

止 椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with bamboo shoots and beef, white miso soup and 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

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th

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

河豚葱辛子和え 牡丹海老紹興酒漬け 百合根椿
蕨と海胆の山掛け ルイベ松前漬

Pufferfish dressed with green onion and mustard, spot prawn marinated with Chinese rice wine,
Sticky rice dumplings, bracken root and sea urchin topped with grated yam,
sliced frozen salmon with pickled Kombu and dried squid with soy sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 蛤吸 うるい 蕨 独活 若芽 木の芽

Clear soup with clam, Urui hosta plant, bracken root, spikenard, wakame seaweed 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 青味 生姜 木の芽 Simmered fish of the day, green, ginger and leaf buds

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼 カリフラワーソース 温野菜 岩塩 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, cauliflower sauce, steamed vegetables, rock salt and wasabi

箸休 HASHIYASUME

白子西京漬け 白菜餡 霰柚子 Cod milt pickled in saikyo miso, Chinese cabbage starchy sauce and yuzu

追肴 OIZAKANA

毛蟹と九条葱のサラダ 水菜 蟹味噌 海苔

Hairy crab and Kujo green onion salad, mizuna leaves, crab miso and laver

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*焼鯖とクレソンの土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (お澄まし)

*Steamed rice with grilled Spanish mackerel and watercress in clay pot and clear broth soup

*二八蕎麦 胡桃だれ 天豆掻き揚げ付き

*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour),
walnut dipping sauce and mixed broad bean and vegetable 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)

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th

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 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
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

道明寺鑄込み貝柱椿見立て 青豆摺り流し 煎り唐墨 辛子

Pureed green soybean soup, adductor muscle of scallop in steamed glutinous rice flour,
roasted dried mullet roe and Japanese mustard

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

鯛鱈 青味 針柚子

Steamed sea bream and grated turnip, greens and thinly sliced yuzu

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き 彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

Broiled Kobe beef sirloin, seasonal vegetables, condiments and tofu salad

進肴 OIZAKANA

赤貝 蕨 松葉独活 雲海ジュレ

Vinegared ark shell, bracken root, udo and Unkai jelly

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)

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th

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

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

河豚葱辛子和え 牡丹海老紹興酒漬け 百合根椿
蕨と海胆の山掛け ルイベ松前漬

Pufferfish dressed with green onion and mustard, spot prawn marinated with Chinese rice wine,
Sticky rice dumplings, bracken root and sea urchin topped with grated yam,
sliced frozen salmon with pickled Kombu and dried squid with soy sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 河豚白子 焼河豚 炙り鰭 霏葱 振り柚子

Clear soup with pufferfish milt, broiled pufferfish, seared ray fin, green onion and yuzu

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

造り TSUKURI

蒸し毛蟹 本鮪 本日の白身魚 白凝り酢 土佐醤油 妻一式

Steamed hairy crab, bluefin tuna, whitefish and garnishment

served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮物 NIMONO

鯛蒸 青味 針柚子 Steamed sea bream and grated turnip, green and thinly sliced yuzu

焼物 YAKIMONO

伊勢海老源平焼き 雲丹 いくら Grilled spiny lobster, sea urchin and salmon roe

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼 カリフラワーソース 温野菜 岩塩 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, cauliflower sauce, steamed vegetables, rock salt and wasabi

酢物 SUNOMONO

赤貝 蕨 松葉独活 雲海ジュレ Vinegared ark shell, bracken root, udo and UNKAI jelly

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*寒鰻白焼き御飯 (国産米) とろろ 山葵 止椀付き (白味噌仕立て)

*Steamed rice with grilled winter eel, grated yam, wasabi and white miso soup

*二八蕎麦 胡桃だれ 天豆掻き揚げ付き

*Nihachi-soba noodles (twenty-percent wheat flour and eighty-percent buckwheat flour),
dipping walnut sauce and mixed broad bean and vegetable tempura

香の物 三種盛り Three kinds of pickles

果物 KUDAMONO 盛合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI 錦水きんつば Kintsuba (Confection of sweetened beans wrapped in wheat-flour dough)

令和七年二月七日～三月九日 February 7th to March 9th

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