

《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 桜豆腐 桜花大根・人参 木の芽

Clear soup with greenling coated with kudzu starch, sakura tofu, sakura-shaped daikon radish, carrot 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

鱈菜種焼き 螢烏賊餡

姫栄螺黄金焼き

花山葵醤油漬鬼卸し和え

Grilled Spanish mackerel with egg yolk topping, starchy firefly squid sauce

Grilled baby turban shell

Seasoned wasabi flower stems in soy sauce mixed with grated daikon radish

### 強 肴 SHIIZAKANA

筍揚げ真丈 若芽餡掛け 青味

Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

### 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

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup>

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 桜豆腐 桜花大根・人参 木の芽  
Clear soup with greenling coated with kudzu starch, sakura tofu, sakura-shaped daikon radish, carrot 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  
筍揚げ真丈 若芽餡掛け 青味  
Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

焼 物 YAKIMONO  
鰯菜種焼き 螢烏賊餡  
黒毛和牛ロース海胆巻き  
花山葵醤油漬鬼卸し和え  
Grilled Spanish mackerel with egg yolk topping, starchy firefly squid sauce  
Kuroge Wagyu beef loin rolled with sea urchin  
Seasoned wasabi flower stems in soy sauce mixed with grated daikon radish

強 肴 SHIIZAKANA  
葱鮪鍋  
玉子 青味 花山椒  
Hot pot with tuna and green onions, egg, greens and sansho pepper blossoms

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup> 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

翡翠豆

栄螺黄金焼 桜海老煎餅

令鴨塩麴蒸し 蓮根餅落味噌田楽串

Jade green beans, grilled turban shell, sakura shrimp rice cracker,  
steamed duck with salted rice malt, lotus root rice cake skewers with butterbur sprout miso glaze

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

春菜碗 筍真丈 落 独活 蕨 木の芽

Clear broth soup with spring vegetable, bamboo shoot fish cake, butterbur sprout, spikenard, bracken 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

穴子春キャベツ巻き 新馬鈴薯 桜花麴

Conger eel wrapped in spring cabbage roll, new potatoes and cherry blossom-shaped wheat gluten

焼 物 YAKIMONO

金目鯛塩焼き 菜の花ソース 酢橘

Salt-grilled splendid alfonsino with canola flowers sauce and sudachi citrus

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース塩叩き 泡醤油

うるい 袱紗葱 山葵

Salt-seared Kuroge Wagyu beef loin, foam soy sauce, Urui (hosta sprouts), shredded green onions and wasabi

食 事 SHOKUJI

桜海老と筍の炊き込み御飯 (国産米) 三つ葉

Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoots, topped with mitsuba greens

止椀 白味噌仕立て 香の物 三種盛り

White miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO

盛合せ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup> 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

螢烏賊翁和え

アスパラガス玉地 桜鯛手毬寿司

白魚海苔ゼリー寄せ 葉牛蒡金平

Firefly squid with grated daikon radish, asparagus with egg sauce, sakura sea bream sushi,  
Icefish with seaweed jelly and stir-fried burdock greens

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

桜海老つみれ 蓬麩 独活 たらの芽

Clear soup with sakura shrimp fish cake, mugwort wheat gluten, spikenard with aralia sprouts  
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 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 炙り海胆 燻製醤油餡 菜の花

Broiled Kuroge Wagyu fillet, seared sea urchin, smoked soy sauce thickened sauce and canola blossoms

強 肴 SHIIZAKANA

鮑蒸し焼き 牛酪たれ Steamed and grilled abalone with butter sauce

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*桜鯛利久茶漬け (国産米) 三つ葉 ぶぶあられ 山葵

\*鴨南蛮 黒七味

\*Sakura sea bream Chazuke in sesame miso sauce with mitsuba green, tiny rice crackers and wasabi

\*Warm buckwheat noodles with duck and leeks, served with black seven spice seasoning

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup> 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

春菜 筍 真丈 落 独活 蕨 木の芽

Clear broth soup with spring vegetable, bamboo shoot fish cake, butterbur sprout, spikenard, bracken 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

中 皿 CHUZARA

金目鯛塩焼き 菜の花ソース 酢橘

Salt-grilled splendid alfoncino with canola flowers sauce and sudachi citrus

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

筍揚げ 真丈 若芽 餡掛け 青味

Deep-fried bamboo shoot dumpling with wakame seaweed starchy sauce and greens

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup> 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 焗炉焼 唐墨 螢烏賊 へしこ 鬼卸し  
金時人参饅頭 帆立餡

Grilled assorted delicacies, salted mullet roe, firefly squid, pickled mackerel in rice bran and grated daikon radish  
Steamed red carrot dumpling with scallop paste filling

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて  
桜海老つまれ 蓬麩 独活 たらめの芽

Clear soup with sakura shrimp fish cake, mugwort wheat gluten, spikenard with aralia sprouts  
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

伊勢海老具足煮 雲丹餡掛け 青味 九条葱

Simmered Japanese spiny lobster cooked in the shell with sea urchin starchy sauce, greens and Kujo leek

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ 燻製醤油餡 菜の花

Broiled Kuroge Wagyu fillet, smoked soy sauce thickened sauce and canola blossoms

箸 休 HASHIYASUME

アスパラガス玉地蒸し Steamed savory egg custard with asparagus

強 肴 SHIIZAKANA

鮑蒸し焼き 牛酪たれ Steamed and grilled abalone with butter sauce

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*桜海老と筍の土鍋御飯 (国産米) 三つ葉 止椀付き (白味噌仕立て)

\*鴨南蛮 黒七味

\*Seasoned rice with sakura shrimp and bamboo shoots, topped with mitsuba greens in clay pot

\*Warm buckwheat noodles with duck and leeks, served with black seven spice seasoning

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)

令和八年三月九日～四月十二日 March 9<sup>th</sup> to April 12<sup>th</sup>

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