

《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

新緑の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱧葛打ち 蓴菜 独活 叩き木の芽

Clear soup with pike conger dressed with Kudzu starch, watershield, udo 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

鮎塩焼き 蓴酢 酢橘

石川小芋帆立味噌焼き 青梅蜜煮

Grilled sweetfish with salt, water pepper vinegar and sudachi citrus

Grilled Ishikawa small potato and scallop with miso and simmered green ume in sugar syrup

強 肴 SHIIZAKANA

鱧柳川鍋 牛蒡 九条葱 花山椒

Simmered pike conger, burdock and Kujō leek in hot pot, Japanese pepper flower

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱧葛打ち 蓴菜 独活 叩き木の芽

Clear soup with pike conger dressed with Kudzu starch, watershield, udo 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

楓冬瓜 蛸柔煮 青味 振り柚子

Simmered winter melon, octopus, greens and yuzu

焼 物 YAKIMONO

鮎塩焼き 蓼酢 酢橘

夏鴨燻製

白アスパラガス焼浸し

Grilled sweetfish with salt, water pepper vinegar and sudachi citrus, smoked summer duck
grilled and soaked white asparagus in dashi broth

強 肴 SHIIZAKANA

花ズッキーニ海老鑄込み揚げ かぼす 抹茶塩

Deep-fried stuffed flower zucchini and shrimp, served with kabosu citrus and green tea salt

食 事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

Steamed rice with seasonal ingredients

止椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red miso soup and pickles

果 物 KUDAMONO

盛合わせ Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子 Wagashi (Japanese sweets)

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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)

【源氏会席】

GENJI KAISEKI

26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

蕁菜養老寄せ 蛸大船煮 鰯梅香漬け
錦糸瓜唐揚げ 川海老艶煮

Jellied grated yam with watershield, simmered octopus and soy, pickled sardine with plum paste,
Deep-fried spaghetti squash and simmered river shrimp

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮎魚女二身真丈 翡翠茄子 青味 木の芽

Clear soup with greenling fish cake, eggplant, greens 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

冬瓜雲丹鑄込み ずわい蟹 おくら 柚子

Winter melon stuffed with sea urchin, thick snow crab sauce, okra and yuzu

焼 物 YAKIMONO

鮎酒盗挟み焼き 石川小芋帆立味噌焼き
栄螺肝焼き 酢取トマト

Grilled sweetfish with salted and fermented bonito
Grilled Ishikawa yam and scallop with miso, grilled turban shell and liver and vinegared tomato

強 肴 SHIIZAKANA

鰻飛龍頭 新牛蒡餡 粉山椒
白アスパラガス

Deep-fried tofu with eel and vegetables, starchy new burdock sauce, white asparagus and Japanese pepper powder

食 事 SHOKUJI

天豆もろこし御飯 (国産米)

Steamed rice with broad bean and corn

止 椀 赤出汁 香の物 三種盛り

Red 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

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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 【錦堂会席】 NISHIKI-BOTARU 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

鮎塩焼き

無花果風呂吹き・黒胡麻餡

馬鈴薯摺り流し

Grilled sweetfish with salt, simmered fig with black sesame starchy sauce and pureed potato soup

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

牡丹鱧葛打ち 蓴菜 独活 叩き木の芽

Clear soup with parboiled pike conger dressed with Kudzu starch, watershield, udo 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 新蓮根 千石豆 針生姜

Simmered fish of the day, lotus root, sengoku beans and ginger

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き

燻製パプリカソース クレソン

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with smoked bell pepper sauce and watercress

箸休 HASHIYASUME

新玉葱ポン酢漬け 糸唐辛子 New onion pickled in ponzu sauce, threaded chili pepper

強肴 SHIIZAKANA

鱧柳川鍋 牛蒡 九条葱 花山椒

Simmered pike conger, burdock and Kujo leek in hot pot, Japanese pepper flower

食事 SHOKUJI

冷やし茶蕎麦 海老と玉蜀黍の掻き揚げ

Chilled green tea soba noodles, mixed shrimp and corn 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)

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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 神戸牛ロース会席【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

新緑の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮎魚女二身真丈 翡翠茄子 青味 木の芽

Clear soup with greenling fish cake, eggplant, greens 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

冬瓜雲丹鑄込み ずわい蟹 おくら 柚子

Winter melon stuffed with sea urchin, thick snow crab sauce, okra and yuzu

焼 物 YAKIMONO

神戸牛ロース網焼き

彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

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

強 肴 SHIIZAKANA

鰻飛龍頭 新牛蒡飴 粉山椒

白アスパラガス

Deep-fried tofu with eel and vegetables, starchy new burdock sauce, white asparagus and Japanese pepper powder

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 (赤出汁)

*Steamed rice with seasonal ingredients, red 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)

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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 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

鮎塩焼き

無花果風呂吹き・黒胡麻餡

馬鈴薯摺り流し

Grilled sweetfish with salt, simmered fig with black sesame starchy sauce and pureed potato soup

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

雲丹真丈 錦糸瓜 青味 木の芽

Clear soup with sea urchin and fish cake, spaghetti squash, green and leaf buds

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

造 り TSUKURI

本日の五種盛り 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Five kinds of sashimi of the day served with homemade white ponzu vinegar jelly and soy sauce

煮 物 NIMONO

鰻有馬煮 管牛蒡 おくら 花山椒 Simmered eel, burdock root, okra and Japanese pepper

焼 物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 燻製パプリカソース クレソン

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with smoked bell pepper sauce and watercress

箸 休 HASHIYASUME

新玉葱ポン酢漬け 糸唐辛子 New onion pickled in ponzu sauce, threaded chili pepper

強 肴 SHIIZAKANA

芋茎と蒸し鮑 生海胆 吸い酢ジュレ 露酢橘 紫芽

Taro stems, steamed abalone, raw sea urchin, vinegar jelly, citrus sudachi juice and purple perilla buds

食 事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*穴子天茶漬け (国産米) *Ochazuke: Tea over rice with conger eel tempura

*冷やし茶蕎麦 海老と玉蜀黍の掻き揚げ

*Chilled green tea soba noodles and mixed shrimp and corn 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)

令和七年五月十六日～六月三十日 April 14th to May 15th

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