

《平日昼食十五時迄限定》 Weekday lunch only until 3pm

【鴨川】 KAMOGAWA

14,500 円 (消費税込 サービス料20%別) 14,500 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 陸鹿尾菜 叩き梅 柚子

Clear soup with pike conger coated with kudzu starch, water shield, land seaweed, pickled plum paste, and yuzu

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

鮎木の芽焼き

小芋フォアグラ味噌田楽串

太刀魚長芋東寺揚げ 青梅甘露煮

Grilled sweetfish with sansho pepper buds

Skewered baby taro with foie gras miso glaze

Deep-fried cutlassfish and Nagaimo yam wrapped in yuba, candied green plum

強肴 SHIIZAKANA

蒸籠蒸し 蟹王地蒸し 焼餅 焼葱 生姜餡

Steamed savory custard with soft-shell turtle, grilled rice cake, roasted leek, and ginger sauce

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

令和八年五月十六日～六月三十日 May 16<sup>th</sup> to June 30<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  
22,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 22,000 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 陸産尾菜 叩き梅 柚子

Clear soup with pike conger coated with kudzu starch, water shield, land seaweed, pickled plum paste, 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

焼鰻煮 楓冬瓜 笹がき牛蒡 九条葱 木の芽

Simmered grilled eel with maple-leaf winter melon, shaved burdock root, Kujō green onion, and sansho pepper leaves

焼物 YAKIMONO

若鮎塩焼き 蓼酢 酢橘

小芋フォアグラ味噌田楽串

太刀魚長芋東寺揚げ

半熟鶉玉子 青梅甘露煮

Grilled young sweetfish with salt, served with water pepper vinegar and sudachi citrus

Skewered baby taro with foie gras miso glaze

Deep-fried cutlassfish and nagaimo yam wrapped in yuba, soft-boiled quail egg, candied green plum

強肴 SHIIZAKANA

蒸し鮑蛸見立て 水茄子 蓮根 万願寺唐辛子 玉蜀黍

Steamed abalone prepared in the style of a firefly, water eggplant, lotus root, Manganji green pepper, and corn

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)

令和八年五月十六日～六月三十日 May 16<sup>th</sup> to June 30<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)

【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

水燕月宇治豆腐

近江鴨煮花果ソース

目録磯辺揚げ 水蛸柚子胡椒和え 白芋茎と蟹の黄身酢掛け

Minazuki-style Uji matcha tofu, duck with fig sauce, deep-fried small flathead with seaweed batter, octopus with yuzu pepper sauce, white taro stalk and crab with egg yolk vinegar sauce

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

炙りかます 敷ズッキーニ 茗荷 酢橘

Clear soup with seared barracuda, sliced zucchini, Japanese myoga ginger, and sudachi citrus  
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

中鉢 CHUBACHI

鮑素麺 とろろ 蕁菜

Abalone with somen noodles, grated nagaimo yam, water shield, and dashi broth

焼物 YAKIMONO

鮎木の芽焼き

和牛フィレ山葵焼き

エシャレットたまり漬け

Grilled sweetfish with sansho pepper bud, grilled Wagyu beef fillet with wasabi, shallots marinated in tamari soy sauce

強肴 SHIIZAKANA

賀茂茄子西京煮 雲丹 九条葱 振り柚子

Simmered eggplant in Saikyo miso broth, topped with sea urchin, Kujo green onion, and yuzu zest

食事 SHOKUJI

玉蜀黍御飯 (国産米) インカの目覚め

Steamed rice with corn and Inca-no-mezame potatoes (rich and sweet golden potatoes)

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)

令和八年五月十六日～六月三十日 May 16<sup>th</sup> to June 30<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 【錦宴会席】 NISHIKI-BOTARU KAISEKI  
30,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 30,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)  
御献立 MENU

前菜 ZENSAI

白芋茎寄せ

編鱈と蔓紫利久和え 冬瓜蟹餡掛け 蛸番茶柔煮 鱧若草焼き

Jellied white taro stalk, striped jack and Malabar spinach with sesame dressing, winter melon with thick crab sauce, tender octopus simmered in roasted green tea, and grilled sillago with herb crust

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白アスパラガス摺り流し 炙り鱧 才巻 蓴菜 白瓜 柚子

White asparagus pureed soup with seared pike conger, small tiger prawn, water shield, white melon, and yuzu

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

若鮎塩焼き 酢橘 蓴酢

鱧玉地蒸し 焼餅 焼葱 生姜餡

Grilled young sweetfish with salt, served with water pepper vinegar and sudachi citrus  
Steamed savory custard with soft-shell turtle, grilled rice cake, roasted leek, and ginger sauce

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 梅紫蘇唐辛子 クレソンソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with plum-shiso chili paste and watercress sauce

強肴 SHIIZAKANA

焼鰻の煮付け 笹がき牛蒡 九条葱 花山椒

Simmered grilled eel with shaved burdock root, Kujō green onion, and flower sansho pepper

食事 SHOKUJI

大門素麺 豆乳胡麻汁 鮎飯蒸し (国産米) 大葉

Okado somen noodles with soy milk and sesame broth

Steamed sticky rice with sweetfish and perilla leaf

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)

令和八年五月十六日～六月三十日 May 16<sup>th</sup> to June 30<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  
37,000 円 (消費税込 サービス料20%別) 37,000 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  
炙りかます 数ズッキーニ 茗荷 酢橘  
Clear soup with seared barracuda, sliced zucchini, Japanese myoga ginger, and sudachi citrus  
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

勸肴 SUSUMEZAKANA  
若鮎塩焼き 酢橘 蓼酢  
青梅甘露煮  
Grilled young sweetfish with salt, served with water pepper vinegar, sudachi citrus, and candied green plum

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  
賀茂茄子西京煮 雲丹 九条葱 振り柚子  
Simmered eggplant in Saikyo miso broth, topped with sea urchin, Kujo green onion, and yuzu zest

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 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)

令和八年五月十六日～六月三十日 May 16<sup>th</sup> to June 30<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

37,000 円 (消費税込 サービス料20%別)

37,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

岩鮎塩焼き 酢橘 蓼酢

水無月宇治豆腐

Grilled young sweetfish with salt, served with water pepper vinegar, sudachi citrus and Minazuki-style Uji matcha tofu

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

白アスパラガス摺り流し 炙り鱧 才巻 蓴菜 白瓜 柚子

White asparagus pureed soup with seared pike conger, small tiger prawn, water shield, white melon, and yuzu

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

冬瓜釜盛り 鱧鰯姿煮 楓冬瓜 車海老 蛸番茶柔煮

Simmered whole shark fin served in a winter melon bowl, maple-leaf winter melon, tiger prawn, tender octopus simmered in roasted green tea

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 梅紫蘇唐辛子 クレソンソース

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet with plum-shiso chili paste and watercress sauce

箸休 HASHIYASUME

鮑素麺 とろろ 蓴菜

Abalone with somen noodles, grated nagaimo yam, water shield, and dashi broth

強肴 SHIIZAKANA

蒸籠蒸し 鱉王地蒸し 焼餅 焼葱 生姜餡

Steamed savory custard with soft-shell turtle, grilled rice cake, roasted leek, and ginger sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*握り寿司 (国産米) 三貫 止椀付き (赤出汁)

\*Three pieces of nigiri sushi, served with red miso soup

\*大門素麺 豆乳胡麻汁 鮎飯蒸し (国産米) 大葉

\*Okado somen noodles with soy milk and sesame broth, steamed sticky rice with sweetfish and perilla leaf

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)

令和八年五月十六日～六月三十日

May 16<sup>th</sup> to June 30<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