

《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

秋の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鮭巻織蒸し 松茸 青味 木の芽

Clear soup with steamed salmon and tofu dumpling, matsutake mushroom, greens, and Japanese pepper leaf
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

銀鱈胡桃味噌焼き
鰻白焼き 藻塩
粟麩鋤焼き 銀杏 公孫樹薩摩芋

Grilled sablefish with walnut miso, plain-roasted eel with seaweed salt,
pan-fried millet wheat gluten, ginkgo nuts, and ginkgo-leaf-shaped sweet potato

強肴 SHIZAKANA

徳利蒸し

白身魚 湯葉 木ノ子 青味 薬味 ポン酢

White fish and yuba steamed in a savory broth with mushrooms, greens, condiments, and ponzu 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

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

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

秋の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鮭巻繊蒸し 松茸 青味 木の芽

Clear soup with steamed salmon and tofu dumpling, matsutake mushroom, greens, and Japanese pepper leaf

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

海老芋白煮 牛筋 ずわい蟹 数菊菜餡

Simmered shrimp-shaped taro with beef tendon, and snow crab served over garland chrysanthemum starchy sauce

焼物 YAKIMONO

銀鱈胡桃味噌焼き 鰻白焼き 藻塩

伊勢海老唐揚げ串 キウイタルタルソース

粟麩鋤焼き 銀杏 公孫樹薩摩芋

Grilled sablefish with walnut miso, plain-roasted unagi with seaweed salt,

deep-fried Japanese spiny lobster skewer with kiwi tartar sauce,

pan-fried millet wheat gluten, ginkgo nuts, and ginkgo-leaf-shaped sweet potato

強肴 SHIIZAKANA

百合根饅頭 豚角煮 鱈甲餡 辛子

Lily bulb dumpling stuffed with braised pork belly served with amber starchy sauce and mustard

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)

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

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)

【秋の味覚会席】 AKI_NO_MIKAKU KAISEKI
26,000 yen (Consumption tax and service charge (20%) will be collected separately)

御 献 立 MENU

前 菜 ZENSAI

煮花果と生ハム瞬間燻製
炙り秋刀魚小袖寿司 南瓜金団
松茸コロッケ 餅銀杏白和え

Quick-smoked fig and prosciutto, seared pacific saury sushi, pumpkin sweet potato mash, matsutake mushroom croquette, and mochi ginkgo nuts with tofu dressing

吸 物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鱉満月豆腐 合鴨 芒芽葱 焼葱 黒胡椒

Clear soup with soft-shell turtle and crescent moon tofu, duck, silver-grass-shaped scallions, grilled leek, and black pepper

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

菊花蕪と金目鯛の合め
木ノ子餡 青味 振り柚子

Simmered chrysanthemum-shaped turnip and splendid alfonsino with mushroom starchy sauce, greens, and yuzu

焼 物 YAKIMONO

尼鯛酒粕焼き 海老芋フォアグラ鑄込み 塩蒸し枝豆

Grilled tilefish with saké lees, shrimp-shaped taro stuffed with foie gras, and salt-steamed edamame

強 肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛ロース山椒味噌焼き 織野菜 クレソン

Grilled Japanese black wagyu beef sirloin with sansho pepper miso, finely julienned vegetables, and watercress

食 事 SHOKUJI

秋鮭錦秋御飯 (国産米)

Steamed rice with autumn salmon

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)

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

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 【秋風会席】 AKIKAZE 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

焼き蕎麦搔・胡桃餡 鮑と秋茄子の阿蘭陀煮 新筋子西京漬

かます酢メ菊花巻き 銀杏煎餅

Grilled buckwheat dumpling with walnut sauce, abalone and autumn eggplant fried and simmered in a savory dashi broth, fresh salmon roe marinated in saikyo miso, vinegared barracuda rolled with chrysanthemum, and ginkgo-shaped rice cracker

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 土瓶宝珠蒸し 松茸 名残鱧 銀杏 三つ葉 酢橘

Clear soup with matsutake mushroom and pike conger steamed in a clay pot, ginkgo nuts, mitsuba leaf, and sudachi citrus

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

海老芋唐墨塗し 伊勢海老 キャビア 青味

Simmered shrimp-shaped taro coated with bottarga, and Japanese spiny lobster, caviar and greens

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ朴葉焼き 九条葱 舞茸 万願寺唐辛子

Grilled Japanese Kuroge Wagyu beef tenderloin on a magnolia leaf, Kujo green onions, maitake mushroom, and Manganji sweet chili pepper

強肴 SHIIZAKANA

本日の煮付け 金時草 生姜 木の芽

Simmered dish of the day, Kinntoiso (okinawan spinach), ginger, and Japanese pepper leaf

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*紅葉鯛土鍋御飯 (国産米) 生海胆 止椀付き (赤出汁)

*鱉雑炊 (国産米) 餅 青葱 露生姜

*Clay pot rice with autumn sea bream (domestic rice) and fresh sea urchin, served with red miso soup

*Soft-shell turtle rice porridge (domestic rice) with mochi, green onions, and a touch of ginger juice

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)

*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

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

於 錦水

*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
秋の彩り盛り
Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて
鼈満月豆腐 合鴨 芒芽葱 焼葱 黒胡椒

Clear soup with soft-shell turtle and crescent moon tofu, duck, silver-grass-shaped scallions, grilled leek, and black pepper

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

海老芋唐墨塗し 伊勢海老 キャビア 青味

Simmered shrimp-shaped taro coated with bottarga, and Japanese spiny lobster, caviar and greens

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

菊花蕪と金目鯛の合め

木ノ子餡 青味 振り柚子

Simmered chrysanthemum-shaped turnip and splendid alfonsino with mushroom starchy sauce, greens, and yuzu

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)

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

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

柿釜盛り 柿と無花果の白酢掛け 栗蒸し・栗煎餅

Persimmon and fig with sweet white vinegar dressing in a persimmon cup, steamed chestnut, and chestnut rice cracker

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 土瓶宝珠蒸し 松茸 名残鱧 銀杏 三つ葉 酢橘

Clear soup with matsutake mushroom and pike conger steamed in a clay pot, ginkgo nuts, mitsuba leaf, and sudachi citrus

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

伊勢海老葛煮 針柚子 松茸 占地 夕毛茸 蓮根

Simmered Japanese spiny lobster with kudzu starch and fine yuzu zest, matsutake mushroom, shimeji mushroom, golden oyster mushroom, and lotus root

焼物 YAKIMONO

吹き寄せ焼き 尼鯛雲丹黄金焼き 鮑 ずわい蟹 いくら

Grilled tilefish with sea urchin egg yolk sauce, abalone, snow crab, and salmon roe

箸休め HASHIYASUME

蕪摺り流し 百合根豆腐 生姜 Turnip puree soup with lily bulb tofu and ginger

強肴 SHIIZAKANA

黒毛和牛フィレ朴葉焼き 九条葱 舞茸 万願寺唐辛子

Grilled Japanese Kuroge Wagyu beef tenderloin on a magnolia leaf, Kujo green onions, maitake mushroom, and Manganji sweet chili pepper

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

*松茸土鍋御飯 (国産米) 止椀付き (赤出汁)

*鱈雑炊又は煮麺 (国産米)

*Clay pot rice with matsutake mushroom (domestic rice) served with red miso soup

*Soft-shell turtle rice porridge (domestic rice) or somen noodles in a savory broth

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)

令和八年九月十五日～十一月九日 September 15 to November 9, 2026

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