

《平日昼食限定》 Weekday lunch only 【鴨川】 KAMOGAWA

12,800 円(消費税込) 12,800 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

夏の彩り三種盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱧真丈 人参 青味 茸 柚子 梅肉

Clear soup with smelt fish cake, carrot, green, mushroom, yuzu and plum

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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の炊き合わせ Simmered dish of the day

焼物 YAKIMONO

夏鴨利久焼き アスパラガス

姫玉葱肉味噌焼き

Grilled duck with sesame, asparagus, grilled small onion dressed with meat miso

温物 ONMONO

栄螺の飛龍頭

青味 五三竹 叩き実山椒

Deep-fried tofu mixed with turban shell, green, bamboo shoot, green sansho pepper

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red and white miso soup and pickles

水菓子 MIZUGASHI

盛り合わせ

Assorted fruits

千秋楽

令和四年七月四日～八月十四日 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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【八坂】 YASAKA

20,300 円(消費税込) 20,300 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

夏の彩り盛り Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて

鱧真丈 人参 青味 茸 柚子 梅肉

Clear soup with smelt fish cake, carrot, greens, mushroom, yuzu and plum

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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

栄螺の飛龍頭

青味 五三竹 叩き実山椒

Deep-fried tofu mixed with turban shell, green, bamboo shoot, green sansho pepper

焼物 YAKIMONO

鮎うるか焼き 万願寺甘とう

Grilled sweetfish with salted sweetfish guts, manganji pepper

箸休め HASHIYASUME

冬瓜紅煮 南瓜翡翠煮 柚子

Simmered winter melon, pumpkin and yuzu

強肴 SHIIZAKANA

豚バラ肉梅だれ焼き アスパラガス

Grilled pork ribs with plum sauce, asparagus

食事 SHOKUJI

季節の御飯 (国産米)

止め椀 袱紗仕立て 香の物 三種盛り

Steamed rice with seasonal ingredients

Red and white miso soup and pickles

果物 KUDAMONO

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年七月四日～八月十四日

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。

Menu items are subject to change depending on availability and seasonality

《昼食・夕食》 Lunch and dinner menu 【睡蓮会席】 SUIREN KAISEKI  
24,600 円(消費税込) 24,600 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

翡翠豆腐 毛蟹と錦糸瓜のお浸し 夏鴨ロース茸和え  
子持茗荷 新丸十抹茶白扇

Seaweed tofu, horsehair crab and spaghetti squash in dashi broth, sliced duck roast with mushrooms,  
Myoga with spicy cod roe, fried sweet potato with powdered green tea

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 福良鮑 冬瓜 蓮芋 芽葱 振り柚子  
Clear soup with abalone, winter melon, taro, green onion sprouts 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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

鱧葛打ち 湯葉 車海老 姫玉蜀黍 青味 鱈甲飴 山葵

Simmered pike conger dressed with kudzu starch,  
soy-milk skin, prawn, small corn, greens topped with starchy sauce and wasabi

焼物 YAKIMONO

鮎うるか焼き 黒毛和牛ロース甘味噌焼き 万願寺唐辛子信田煮

Grilled sweetfish with salted sweetfish guts, Broiled Kuroge Wagyu sirloin with sweet miso, manganji pepper

箸休め HASHIYASUME

蛸とモロヘイヤ トマトジュレ つるむらさき 胡瓜

Octopus, jute mallow, malabar spinach, cucumber topped with tomato jelly

強肴 SHIIZAKANA

尼鯛ずんだ蒸し 茄子 絹さや 散らし玉蜀黍

Steamed tilefish with eggplant, snow pea, corn and mashed boiled green soybeans

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*鰻ひとつまぶし御飯(国産米) 清まし汁付き

\*"Hitsumabushi" Finely chopped eel over rice, 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 (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年七月四日~八月十四日 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。

\*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 【水引草会席】 MIZUHIKISO KAISEKI  
27,800 円(消費税込) 27,800yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

赤芋茎砵巻き 黄身酢 鱧子煮凝り 百合根雲丹包み揚げ 鰯網衣揚げ 沢蟹甘露煮  
Red taro stems with yolk vinegar, jellied pike conger roe,  
Deep-fried lily bulb and sea urchin, fried sardine, candied small river crab

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鰻寄せ 菊菜 牛蒡 順菜 山葵  
Clear soup with jellied eel, chrysanthemum leaves, burdock, water shield and wasabi  
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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

本日の煮付け 青味 生姜 木の芽 Simmered dish of the day, green, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレ炭火焼き 揚げ玉蜀黍 葱ソース  
Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet, fried corn topped with leek sauce

箸休め HASHIYASUME

しったか旨煮 いぶりがっこ粕和え  
Simmered "Shittaka" shellfish with smoked radish pickles in sake lees

強肴 SHIIZAKANA

鰻白焼き 肝煮 キャビア 本山葵 海塩  
Grilled freshwater eel, simmered eel guts, caviar, wasabi and sea salt

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*尾鯛の土鍋御飯(国産米) 止椀 袱紗仕立て

\* Seasoned rice with tilefish in clay pot, red and 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

盛り合わせ Assorted fruits

甘味 KANMI

和菓子 Wagashi (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年七月四日～八月十四日 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。

\*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  
34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

夏の彩り盛り

Seasonal delicacies

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 鰻寄せ 菊菜 牛蒡 順菜 山葵

Clear soup with jellied eel, chrysanthemum leaves, burdock, water shield and wasabi

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 sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

鱧葛打ち 湯葉 車海老 姫玉蜀黍 青味 鼈甲餡

Simmered pike conger dressed with kudzu starch,

soy-milk skin, prawn, small corn, green topped with starchy sauce

焼物 YAKIMONO

神戸牛コース網焼き (100g) 彩り野菜 薬味 豆腐サラダ

Broiled Kobe beef sirloin (100g) seasonal vegetables, condiments and tofu salad

強肴 SHIIZAKANA

栄螺の飛龍頭

落 五三竹 叩き実山椒

Deep-fried tofu mixed with turban shell, butterbur, bamboo shoot, green sansho pepper

食事 SHOKUJI お好みで一品お選びください Choice of one

\*季節の御飯(国産米) 止椀 袱紗仕立て

\*Steamed rice with seasonal ingredients, red and 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 (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年七月四日~八月十四日

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。

\*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 【東山】 HIGASHIYAMA

34,200 円(消費税込) 34,200 yen (Consumption tax included)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

毛蟹と糸瓜のお浸し 干子と唐墨の炙り

Horsehair crab and spaghetti squash in dashi broth, seared dried sea cucumber and dried mullet roe.

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 福良鮑 冬瓜 蓮芋 芽葱 振り柚子

Clear soup with abalone, winter melon, taro, green onion sprouts and yuzu

造り TSUKURI

本日の白身魚薄造り 本鮪 墨烏賊 妻一式 土佐醤油 白凝り酢

Thinly-sliced whitefish, bluefin tuna, squid and garnish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

煮物 NIMONO

伊勢海老具足煮 飛鳥仕立て 青味 生姜 木の芽

Simmered spiny lobster, greens, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレとロースの炭火焼き 岩塩 山葵

Charcoal-grilled Kuroge Wagyu beef fillet and sirloin, rock salt and wasabi

箸休め HASHIYASUME

蛸とモロヘイヤ トマトジュレ つるむらさき 胡瓜

Octopus, jute mallow, malabar spinach, cucumber topped with tomato jelly

強肴 SHIIZAKANA

鰻白焼き 肝煮 キャビア 本山葵 海塩

Grilled freshwater eel, simmered eel guts, caviar, wasabi and sea salt

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*栄螺と雲丹の土鍋御飯 (国産米) 止椀 袱紗仕立て

\* Seasoned rice with turban shell and sea urchin in clay pot, red and 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 (Sweet bean confection)

千秋楽

令和四年七月四日～八月十四日 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。

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