

《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

焼目鱧 すだれ麩 蓴菜 蛇の目瓜 ちぎり梅

Clear soup with seared pike conger, wheat gluten, water shield, gourd 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

太刀魚照焼き 大根旨煮 針葱

Cutlassfish marinated in sweet soy sauce and broiled,  
simmered daikon radish and shredded Japanese leeks

揚物 AGEMONO

夏野菜と牛シャブの天麩羅

山椒塩 胡麻だれ

Summer vegetables and thinly sliced beef tempura  
served with Japanese pepper salt and sesame sauce

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

令和四年八月十五日～九月十九日 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

焼目鱧 すだれ麩 蓴菜 蛇の目瓜 ちぎり梅

Clear soup with seared pike conger, wheat gluten, water shield, gourd 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

焼物 YAKIMONO

太刀魚チーズ焼き Grilled cutlassfish with cheese

箸休め HASHIYASUME

鰯南蛮漬け パプリカ Deep-fried sardine and paprika marinated in spicy sauce

揚物 AGEMONO

鰻磯辺揚げと夏野菜と牛シヤブの天麩羅 山椒塩 胡麻だれ

Deep-fried eel with seaweed,

Summer vegetables and thinly sliced beef tempura served with Japanese pepper salt and sesame sauce

強肴 SHIIZAKANA

夏河豚ちり蒸し

椎茸 葱 レタス 巻湯葉 菊菜 ポン酢

Steamed puffer fish, Shiitake mushroom, green onion, lettuce, rolled tofu skin, chrysanthemum greens

Served with ponzu sauce

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

令和四年八月十五日～九月十九日

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

新蕎麦豆腐 鉄火味噌 車海老生姜巻き 蛸淡路焼き  
トマトゼリー萹菜 牛ロース山葵焼き

Fresh buckwheat soba tofu, miso, prawn and ginger roll, broiled octopus  
Tomato and water shield jelly, broiled beef loin with wasabi

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白焼き鰻 牛蒡 九条葱 山椒  
Clear soup with unseasoned grilled eel, burdock, Kujo leek and sansho pepper  
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

冬瓜饅頭 蟹 鮎魚女山椒煮 生姜

Steamed winter melon ball, crab, simmered greenling with sansho pepper and ginger

焼物 YAKIMONO

城下鰯若狭焼き 車海老鬼殻焼き Grilled marbled sole, grilled whole prawn

箸休め HASHIYASUME

冷やしコンソメ寄せ 玉子豆腐 鱈鱠 おくら餡  
Jellied egg tofu, shark fin topped with sticky okra sauce

強肴 SHIIZAKANA

夏鴨の小鍋 焼葱 京菜 茸 粟麩 黒七味

Summer duck small hot pot with grilled leek, mizuna leaf, mushroom, raw wheat gluten  
Served with black chili pepper

食事 SHOKUJI

冷や汁 松茸天麩羅付き 御飯(国産米) 又は素麺をお好みでお選びください  
“Hiya-jiru” and Matsutake mushroom tempura  
(Cucumber with ground sesame seeds, tofu, other vegetables and dashi put in a chilled miso soup)  
poured over cold rice or noodles, choice of rice or noodles

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

令和四年八月十五日～九月十九日 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。

《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

先付 SAKIZUKE

鮑水貝盛り 白味噌ソース 肝ソース 蒸し毛蟹 檸檬 蟹酢  
Assorted abalone and shellfish with white miso sauce and abalone liver sauce  
Steamed horsehair crab, lemon and crab vinegar

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 枝豆摺り流し 新蕎麦豆腐 蕁菜 生姜  
Pureed edamame soup, fresh buckwheat soba tofu, water shield and ginger  
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

鰻卯籠煮 青味 牛蒡 生姜 木の芽 Simmered eel, greens, burdock, ginger and leaf bud

焼物 YAKIMONO

黒毛和牛フィレと雲丹の重ね 伏見唐辛子  
Broiled Kuroge Wagyu beef fillet, sea urchin and sweet green pepper

箸休め HASHIYASUME

自家製塩辛 白瓜昆布押しとろろ掛け  
Homemade salted fish guts and melon cucumber with marinated kelp topped with grated yam

強肴 SHIIZAKANA

虎魚唐揚げ 天汁 薬味 Deep-fried stonefish, served with tempura soy sauce, condiments and lemon

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*冷や汁 松茸天麩羅付き 御飯(国産米) 又は素麺

“Hiya-jiru” and Matsutake mushroom tempura

(Cucumber with ground sesame seeds, tofu, other vegetables and dashi put in a chilled miso soup)

poured over cold rice or noodles, choice of rice or noodles

\*海雲雑炊(国産米) 鶏 酢橘 梅肉

\*Mozuku seaweed rice porridge, chicken, sudachi citrus and plum

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

令和四年八月十五日～九月十九日 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

焼目鱧 すだれ麩 蓴菜 蛇の目瓜 ちぎり梅

Clear soup with seared pike conger, wheat gluten, water shield, gourd 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

冬瓜饅頭 蟹 鮎魚女山椒煮 生姜

Steamed winter melon ball, crab, simmered greenling with sansho pepper and ginger

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

鰻磯辺揚げと夏野菜の天麩羅 山椒塩

Deep-fried eel with seaweed, summer vegetables tempura served with Japanese pepper salt

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

令和四年八月十五日~九月十九日

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

栄螺壺焼き 自家製塩辛 冷しコンソメ寄せ 玉子豆腐

Grilled turban shell, homemade salted fish guts and jellied egg tofu

吸物 SUIMONO

京都・愛宕山麓の水を用いて 白焼き鰻 牛蒡 九条葱 山椒

Clear soup with unseasoned grilled eel, burdock, Kujo leek and sansho pepper

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

造り TSUKURI

伊勢海老 白身魚 炙り本鮪の握り 妻一式 土佐醤油 白凝り酢

Spiny lobster, whitefish, seared bluefin tuna sushi and garnish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

焼物 YAKIMONO

太刀魚照焼き 大根旨煮 針葱

Cutlassfish marinated in sweet soy sauce and broiled, simmered daikon radish and shredded Japanese leeks

冷鉢 HIYASHI-BACHI

黒毛和牛ロース冷製しゃぶしゃぶ 柚子胡椒だれ 胡麻だれ

Kuroge Wagyu beef sirloin shabu-shabu served with yuzu chili sauce and sesame sauce

蒸物 MUSHIMONO

雲丹の玉地蒸し Savory steamed egg custard with sea urchin

強肴 SHIIZAKANA

鮑水貝盛り 白味噌ソース 肝ソース

Assorted abalone and shellfish with white miso sauce and abalone liver sauce

食事 SHOKUJI お好みでお選びください Choice of one

\*土鍋御飯(国産米) 兵庫濃厚卵とトリュフ添え 止椀 袱紗仕立て

\* Seasoned rice in clay pot, served with eggs with rich taste and truffle, red and white miso soup

\*穴子天茶漬(国産米) \*Rice with Japanese broth with conger eel tempura

\*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

令和四年八月十五日~九月十九日 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