

## SEKKI

Inspired by the concept of Sekki, the 24 solar terms in the traditional Japanese calendar, we offer a wholesome lineup of contemporary cuisine infused with traditional Japanese culinary wisdom. Crafted in the lively open kitchen with locally and sustainably sourced produce and seafood, the menu constantly evolves to reflect the respective micro-seasons of the year.

古くから伝わる暦「二十四節気」にインスピレーションを受け、  
日本の伝統的な食文化を取り入れたコンテンポラリー料理をお楽しみいただけます。  
地産地消とサステナビリティを大切に、新鮮な野菜やシーフードなどの食材たち。  
ライブ感あふれるオープンキッチンで仕上げたメニューは、季節の移り変わりと共に旬の味わいをお届けします。

## DINNER

Experience the local flavours of Kyoto with our hyper-seasonal menu crafted from fresh, locally sourced ingredients.  
 地元の食材をふんだんに使用し、新鮮な素材の魅力を引き出したお料理をご堪能いただけます。季節ごとに変わる料理とともに京都の旬の味わいをお楽しみください。

## STARTERS

## HOT POT TO SHARE

**SLEEP**= Sleep program   **FITNESS**=Fitness program   **DETOX**=Detox program   Please visit Six Senses Spa (B1F) to learn more about our wellness programs  
**CD**=Contains dairy   **CG**=Contains gluten   **CN**=Contains nuts   **DF**=Dairy free   **GF**=Gluten free   **SF**=Refined sugar free   **VG**=Vegetarian   **V**=Vegan

## From the Land

## From the Sea

## From the Farm

## SOMETHING MORE

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.  
上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

# OMAKASE DINNER 15,800

---

## SHUNBUN

March 20 - April 3

Shunbun, also known as the Spring Equinox, is the 4th of the 24 solar terms in the traditional East Asian calendars.

It's the day when day and night are nearly equal in length, and from this day forward, days become longer.

In Japan, it's a holiday to celebrate nature and cherish all living creatures.

春分（しゅんぶん）は、24節気のうち4番目にあたる節気です。  
この日は昼と夜の長さがほぼ等しくなり、そこから徐々に昼間の時間が長くなります。  
春分の日は、自然を讃え、生命を慈しむ日として、日本では大切にされています。

Shinshu salmon, Momoyama radish, cucumber

信州サーモン 桃山大根 胡瓜

DF GF

Seasonal potato, basil, shallot

新じゃがいも バジル エシャロット

CD GF

Sea bream, scallop, Japanese pepper

真鯛 帆立 山椒

GF SF

*Choose your preferred main course from the options below.*

下記の中から好きなものをお選びください。

Omi beef rump, leaf bud, Japanese spikenard

近江牛ランプ 木の芽 ウド

GF SF

or

Omi beef fillet, leaf bud, Japanese spikenard

近江牛フィレ 木の芽 ウド (+2000yen)

GF SF

Sakura mille-feuille, amao strawberry sorbet

桜のミルフィーユ あまおういちごソルベ

CD CG VG

Coffee or tea

コーヒー 紅茶

CD=Contains dairy CG=Contains gluten CN=Contains nuts DF=Dairy free  
GF=Gluten free SF=Refined sugar free VG=Vegetarian V=Vegan

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.

上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

# PLANT BASED DINNER 12,000

---

## SHUNBUN

March 20 - April 3

Shunbun, also known as the Spring Equinox, is the 4th of the 24 solar terms in the traditional East Asian calendars.

It's the day when day and night are nearly equal in length, and from this day forward, days become longer.

In Japan, it's a holiday to celebrate nature and cherish all living creatures.

春分（しゅんぶん）は、24節気のうち4番目にあたる節気です。  
この日は昼と夜の長さがほぼ等しくなり、そこから徐々に昼間の時間が長くなります。  
春分の日は、自然を讃え、生命を慈しむ日として、日本では大切にされています。

Organic vegetables salad

有機野菜サラダ

DF GF SF V

Jerusalem artichoke, chive, black olive

菊芋 あさつき 黒オリーブ

DF GF SF V

Brown rice, rapeseed blossoms, sake lees

玄米 菜の花 酒粕

DF GF SF V

Cauliflower, lily bulb, chives

カリフラワー ゆり根 シブレット

DF GF SF V

Sakura and fermented strawberry jelly, amazake, amao strawberry sorbet

桜と発酵いちごのジュレ 甘酒 あまおういちごソルベ

DF GF SF V

Coffee or tea

コーヒー 紅茶

CD=Contains dairy CG=Contains gluten CN=Contains nuts DF=Dairy free  
GF=Gluten free SF=Refined sugar free VG=Vegetarian V=Vegan

15% service charge and 10% consumption tax are included in the price above.

上記表示価格には15%のサービス料と10%の消費税が含まれております。