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

COURSES

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。

Omakase Dinner おまかせディナー5品	**15,800**
Plant Based Dinner プラントベースディナー5品	**12,000**
	2 Glasses / 3 Glasses
Wine Tasting ワインテイスティング	**2,700 / 3,700**
Sake Tasting 日本酒テイスティング	**3,200 / 4,200**

STARTERS

Six Senses Kyoto garden salad *chicken or prawn or tempeh +1,800 シックスセンシズ 京都ガーデンサラダ	DF GF SF V	**2,800**
Kale, shallot, dukkah *chicken or prawn or tempeh +1,800 ケール　エシャロット　デュカ	CN DF GF SF V DETOX	**2,800**
Fruit tomatoes, red onion, red shiso フルーツトマト　赤玉ねぎ　赤紫蘇	DF GF SF V	**3,000**
Bamboo shoots, leaf bud, Kyoto Saikyo miso 筍　木の芽　京都西京味噌	DF GF V	**2,800**
Burrata cheese, fruit tomatoes, seasonal fruits ブッラータチーズ　フルーツトマト　季節のフルーツ	CD GF SF	**4,200**
Tuna sashimi, wasabi, roasted seaweed 鮪刺身　山葵　焼海苔	CG DF	**8,000**
Vegetable spring rolls 野菜の春巻き	CG DF VG SLEEP	**3,200**
Agedashi tofu, mushrooms, wasabi 揚げ出し豆腐　きのこ　山葵	CG DF VG	**4,200**
Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger 季節野菜の天ぷら　大根　生姜	CG DF V	**4,500**
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	DF GF V SLEEP	**3,000**
Seasonal vegetable sushi roll, Japanese pickles 季節野菜巻き寿司　漬物	DF GF V DETOX	**3,600**
Wagyu beef sushi roll, wasabi, cucumber 和牛巻き寿司　山葵　胡瓜	DF GF	**6,200**

HOT POT TO SHARE

House-made tofu, seasonal vegetables, house-made ponzu sauce 自家製豆腐　季節野菜　自家製ポン酢	DF GF V	**6,800**
Sea bream, seasonal vegetables, citrus 天然真鯛　季節野菜　柑橘	DF GF	**7,200**
Wagyu beef, Kujo leek, tofu 和牛サーロイン　九条ネギ　豆腐	DF GF	**16,000**

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

JOSPER OVEN SPECIALTIES

From the Land

Cauliflower, house-made soy yogurt カリフラワー　自家製豆乳ヨーグルト	CN GF V	**4,000**
Portobello mushroom, chimichurri, herb salad ポートベロマッシュルーム　チミチュリ　ハーブサラダ	DF GF SF V	**4,800**
Seasonal vegetables, black beans, black sesame 季節野菜　黒豆　黒胡麻	DF GF SF V	**4,500**

From the Sea

Fish of the day, seasonal vegetables, garden herb ravigote sauce 本日の魚　季節野菜　ガーデンハーブラビゴットソース	DF GF FITNESS	**5,500**
Hokkaido scallops, Manganji chili pepper salsa, Enoki mushrooms 北海道帆立　万願寺唐辛子サルサ　エノキタケ	CN DF GF SF	**5,200**
Tiger prawns, garlic butter, sprouts 車海老　ガーリックバター　スプラウト	CD GF	**8,200**

From the Farm

Kyoto free-range chicken (250g), soy sauce koji, Manganji chili peppers 京都地鶏　醤油麹　万願寺唐辛子	CN GF	**5,500**
Long-aged pork shoulder (400g), butterbur miso, red sauerkraut 長期熟成豚肉肩ロース　蕗の薹味噌　レッドザワークラウト	DF GF	**8,200**
Wagyu beef rump (150g), horseradish, date vinegar 和牛ランプ　西洋わさび　デーツビネガー	DF GF FITNESS	**8,500**
Wagyu beef fillet (150g), seasonal vegetables, house-made ponzu sauce 和牛フィレ　季節野菜　自家製ポン酢	DF GF	**15,000**
Wagyu beef sirloin (300g), seasonal vegetables, house-made ponzu sauce 和牛サーロイン　季節野菜　自家製ポン酢	DF GF	**18,000**

SOMETHING MORE

Grilled asparagus アスパラガスのグリル	DF GF V	**2,800**
Steamed broccoli スチームブロッコリー	DF GF V	**2,200**
Roasted mushrooms マッシュルームロースト	DF GF V	**2,500**
Grilled carrots 人参のグリル	DF GF V	**2,200**
Mashed potatoes マッシュポテト	CD GF	**3,200**
Steamed Japanese rice, Japanese pickles 国産ごはん　漬物	DF GF V	**1,000**
Miso soup 味噌汁	DF GF V	**1,000**

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。

SEKKI COURSES

GESHI

June 21 - July 6

Geshi, also known as the Summer Solstice, is the 10th of the 24 solar terms in traditional East Asian calendars. It marks the longest day of the year and signifies the traditional midpoint of summer. Despite often falling within the rainy season, Geshi is a crucial and busy period for farmers.

二十四節気の10番目にあたる「夏至（げし）」は、一年のうちで最も昼が長くなる期間。
梅雨のさなかに訪れることが多いものの、強いエネルギーに満ちた太陽が、作物を育んでくれます。

OMAKASE DINNER 15,800

Corn, sea urchin, white sesame
とうもろこし　雲丹　白胡麻
CD GF

Winter melon, whelk, basil
冬瓜　つぶ貝　バジル
DF GF

Fish of the day, white onion, fermented lemon
本日の魚　白玉葱　発酵レモン
DF GF

Choose your preferred main course from the options below.
下記の中からお選びください。

Kyoto pork shoulder, plum, red shiso
京丹波高原豚肩ロース　すもも　赤紫蘇
DF GF

Wagyu rump
和牛ランプ
DF GF SF

Wagyu fillet
和牛フィレ（＋2,500）
DF GF SF

Shiso, fig, red wine
紫蘇　無花果　赤ワイン
DF GF SF 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 prices 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

Honey, fruit tomato, red shiso
蜂蜜　フルーツトマト　赤紫蘇
DF GF V

Pumpkin, black sesame, soy milk
南瓜　黒胡麻　豆乳
DF GF V

Corn, brown rice, eggplant
とうもろこし　玄米　茄子
CG DF SF V

Seasonal vegetables, black hummus, seasonal citrus fruits
季節野菜　ブラックフムス　季節の柑橘
DF GF SF V

Fig, peach, kombucha
無花果　桃　コンブチャ
DF GF 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 prices 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。