

SEKKI

Sekki is a seasonal, contemporary restaurant serving cuisine inspired by the micro-seasons of the traditional Japanese calendar.

Our product is carefully sourced from local farmers, utilizing unique seasonal flavors and wood-fired grills. We aim to highlight the natural beauty of the ingredients grown in the surrounding of Kyoto region.

Sekkiは伝統的な暦の二十四節気にインスパイアされたレストランです。
地元の農家さんから仕入れた食材で、食材の自然な美しさ、
おいしさを際立たせることを目指し、季節ならではの味をご提供します。

DINNER

Plant Based Omakase Dinner プラントベース5品 12000.

Omakase Dinner おまかせディナー5品 15800.

Experience the local flavours of Kyoto with our hyper-seasonal menu crafted from fresh, locally sourced ingredients.
地産地消をテーマとし、地元の農家やマーケットから毎日届く新鮮な食材を、ベストな状態でお客様に楽しんでいただけるように仕上げたシェフのおまかせコースです。

Sake pairing

2 glasses of sake | 日本酒2杯 3200.

3 glasses of sake | 日本酒3杯 4200.


STARTERS

Kale, shallot, sesame, dukkah spice GF DF SF CN V 2200.
ケールサラダ エシャロット 胡麻 デュカスパイス

Sea salted tomatoes, red onion, salad GF DF V 2800.
潮トマト 赤玉ねぎ サラダ

Seasonable vegetable tempura, radish, ginger DF CG V 3200.
季節野菜の天ぷら 大根 生姜

Burrata cheese, beets, grapes GF CD 4000.
 Burrataチーズ ビーツ ぶどう

 Agedashi tofu, summer vegetables and mushroom, wasabi DF CG VG 2800.
揚げ出し豆腐 夏野菜ときのこと 山葵

Char-grilled bonito carpaccio, grilled eggplant, ginger GF DF 3200.
鰹の炭焼きカルパッチョ 焼き茄子 生姜

Sweet prawns, grapefruit, fennel salad, sour cream GF SF CN CD 3500.
甘エビ グレープフルーツ フェネルのサラダ サワークリーム

Seasonal vegetable soup GF DF SF V 2200.
シーズナルベジタブル スープ

Vegetable spring rolls DF CG VG 2800.
野菜の春巻き

Japanese pickles and vegetable sushi roll GF DF SF V 3200.
漬物と季節野菜のプラントベース巻き寿司

Hot pot to share

 Homemade tofu, seasonal vegetables, seaweed broth, Kyoto Kameoka rice GF DF V 4200.
自家製豆腐 季節野菜 昆布だし 京都亀岡産のお米

 Seabream, summer daikon radish, Nanzenji tofu, Kyoto Kameoka rice GF DF 6000.
みぞれ鍋 天然真鯛 夏大根 南禅寺豆腐 京都亀岡産のお米


Omi wagyu sukiyaki, Nanzenji tofu, watercress, Uji cage-free egg, Kyoto Kameoka rice GF DF 12000.
近江牛サーロインのすき焼き 南禅寺豆腐 クレソン 宇治の平飼い卵 京都亀岡産のお米

 Sleep program

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

JOSPER OVEN

From the Land

 Roasted cauliflower, white sesame and soy yogurt sauce GF CN V 3800.
ローストカリフラワー 白ごまと豆乳ヨーグルトのソース

 Roasted seasonal mushrooms GF DF SF V 4200.
季節のキノコ5種のロースト

Roasted seasonal vegetables, black hummus GF DF SF V 3800.
季節野菜のロースト ブラックフムス

Roasted pumpkin, mushroom sauce GF DF SF V 3800.
かぼちゃのロースト マッシュルームソース

Roasted carrots GF V 3000.
ローストキャロット

From the Sea

 Fish of the day, seasonal citrus sauce GF CD 5200.
本日の鮮魚 シーズナルシトラスソース

Scallops, Manganji pepper paste, enoki mushroom GF DF SF CN 4800.
北海道ホタテ 赤万願寺唐辛子のサルサ エノキダケ

Grilled octopus, white beans stew, shiso hummus GF DF 5200.
真ダコのグリル 大豆のトマト煮込み 紫蘇フムス

From the Farm

Kyoto free range chicken, red Manganji pepper paste DF CN CG 4800.
京都地鶏 醤油麹 赤万願寺唐辛子ペースト

Pork spare ribs, black vinegar, mixed spices GF DF SF 4800.
ポークスペアリブ 黒酢 ミックススパイス

Oumi wagyu rump, fig, wasabi GF DF SF 7200.
近江和牛ランプ イチジク 西洋わさび

Oumi wagyu fillet, roasted vegetables GF DF SF 12000.
近江和牛フィレ ローストベジタブル

Side dishes

Mashed potatoes, Hokkaido fermented butter CD V 2800.
マッシュポテト 北海道発酵バター

Kyoto Kameoka rice GF DF V 1500.
京都亀岡産のお米

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

Rittō (立冬), the 19th of the 24 solar terms in the traditional East Asian calendars, signifies the commencement of winter.
As the days grow shorter and the air turns crisper,
this period marks a time for introspection and preparation for the colder months ahead.

「立冬」とは、冬の始まりを意味します。
だんだんと日が短くなり、寒さが増すなかで、本格的な冬に向け準備を始める時期です。

5 COURSES DINNER



Sake pairing 酒ペアリング

2 glasses of sake | 日本酒 2 杯 3200.

3 glasses of sake | 日本酒 3 杯 4200.

Kinosaki snow crab, fennel, domestic lemon

城崎ズワイガニ フェンネル 国産レモン

GF SF

Jerusalem artichoke

菊芋

GF

Sweet sea bream, winter melon, seaweed

甘鯛 冬瓜 青さ海苔

GF DF SF

Kyoto free range chicken, Tamba shimeji mushroom, La France pear

京都地鶏 丹波しめじ ラフランス

GF SF

or

Grilled wagyu rump, seasonal vegetables

和牛ランプのジョスパークグリル (+2000yen)

GF CD SF

Chestnut Mont Blanc, fermented yuzu sorbet

和栗のモンブラン 発酵柚子のソルベ

GF SF CN CD VG

Coffee or tea

コーヒー 紅茶



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

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

Rittō (立冬), the 19th of the 24 solar terms in the traditional East Asian calendars, signifies the commencement of winter. As the days grow shorter and the air turns crisper, this period marks a time for introspection and preparation for the colder months ahead.

「立冬」とは、冬の始まりを意味します。
だんだんと日が短くなり、寒さが増すなかで、本格的な冬に向け準備を始める時期です。

PLANT BASED DINNER

Sake pairing

2 glasses of sake | 日本酒 2 杯 3200. 3 glasses of sake | 日本酒 3 杯 4200.

Sea salted tomatoes and red onion

潮トマト 赤玉葱

DF GF VG

Pumpkin soup

南瓜のスープ

DF GF VG

Kyoto daikoku shimeji ragoût sauce, homemade carrot pasta

京丹波大黒シメジのラゴーソース 人参を練りこんだフェットチーネ DF CG VG

Roasted seasonal vegetables

季節野菜のロースト

DF GF VG

Chestnut and oatmilk pudding, fermented yuzu sorbet

和栗とオーツミルクのプリン 発酵柚子のソルベ GF DF SF CN V



Coffee or tea

コーヒー 紅茶



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

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。