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	15,800
おまかせディナー5品	

Plant Based Dinner 12,000 プラントベースディナー5品

	2 Glasses / 3 Glasses
Wine pairing	2,700 / 3,700
ワインペアリング	

Sake pairing 日本酒ペアリング	3,200 / 4,200
日本酒ペアリング	

STARTERS

Kale, shallot, dukkah ケール エシャロット デュカ	CN DF GF SF V DETOX	2,200
Sea salted tomatoes, red onion, shiso 潮トマト 赤玉ねぎ 赤紫蘇	DF GF V	2,800
Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger 季節野菜の天ぷら 大根 生姜	CG DF V	3,200
Burrata cheese, beetroot, grapes ブッラータチーズ ビーツ 葡萄	CD GF	4,000
Agedashi tofu, seasonal vegetables, mushroom, wasabi 揚げ出し豆腐 季節野菜 きのこ 山葵	CG DF VG	2,800
Sweet prawn, fennel, sour cream 甘エビ フェンネル サワークリーム	CD CN GF SF	3,500
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	DF GF SF V SLEEP	2,200
Vegetable spring rolls 野菜の春巻き	CG DF VG SLEEP	2,800
Japanese pickles and vegetable sushi roll 漬物と季節野菜のプラントベース巻き寿司	DF GF SF V DETOX	3,200

HOT POT TO SHARE

House-made tofu, seasonal vegetables, seaweed broth, Kyoto Kameoka rice 自家製豆腐 季節野菜 昆布だし 京都亀岡産お米	DF GF V	4,200
Seabream, daikon radish, Nanzenji tofu, Kyoto Kameoka rice みぞれ鍋 天然真鯛 大根 南禅寺豆腐 京都亀岡産お米	DF GF	6,000

12,000

Omi beef sukiyaki, Nanzenji tofu, watercress, Uji free range egg, Kyoto Kameoka rice 近江牛サーロインすき焼き 南禅寺豆腐 クレソン 宇治の平飼い卵 京都亀岡産お米 **DF GF** Brown rice and millet risotto, mushrooms, nuts

玄米と雑穀のリゾット きのこ ナッツ

JOSPER OVEN SPECIALTIES		
From the Land Roasted cauliflower, white sesame, soy yogurt カリフラワーのロースト 白ごま 豆乳ヨーグルト	CN GF V	3,800
Roasted seasonal mushrooms 季節のきのこ5種のロースト	DF GF SF V	4,200
Roasted seasonal vegetables, black hummus 季節野菜のロースト ブラックフムス	DF GF SF V	3,800
Roasted pumpkin, mushroom かぼちゃのロースト マッシュルーム	DF GF SF V	3,800
Roasted carrots 人参のロースト	GF V	3,000
From the Sea Fish of the day, seasonal citrus, harb 本日の鮮魚 季節の柑橘 ハーブ	CD GF FITNESS	5,200
Scallops, red Manganji pepper paste, enoki mushroom 北海道ホタテ 赤万願寺唐辛子ペースト エノキダケ	CN DF GF SF	4,800
Squid, harb 烏賊 ハーブ	DF GF	4,800
From the Farm Kyoto free range chicken, red Manganji pepper paste 京都地鶏 醤油麹 赤万願寺唐辛子ペースト	CG CN DF	4,800
Pork spare ribs, black vinegar, mixed spices ポークスペアリブ 黒酢 ミックススパイス	DF GF SF	4,800
Omi beef rump, horseradish 近江牛ランプ 西洋わさび	DF GF SF FITNESS	7,200
Omi beef fillet, roasted vegetables 近江牛フィレ 野菜のロースト	DF GF SF	12,000
Omi beef sirloin, crispy sour potatoes 近江牛サーロイン クリスピーサワーポテト	GF SF	13,000
SOMETHING MORE		
Mashed potatoes, Hokkaido fermented butter マッシュポテト 北海道発酵バター	CD	2,800
Kyoto Kameoka rice 京都亀岡産お米	DF GF V	1,500

CN GF SF

DETOX

3,800

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. 下記の中からお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

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

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

Brown rice, rapeseed blossoms, sake lees 玄米 菜の花 酒粕 DE GE SE 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