

SEKKI BREAKFAST

Inspired by the concept of Sekki, the 24 solar terms in the traditional Japanese calendar, this farm-to-table restaurant offers a wholesome lineup of contemporary cuisine infused with traditional Japanese culinary wisdom. Crafted in the lively open kitchen with locally sourced and grown ingredients, the menu changes regularly to reflect the respective micro-seasons of the year.

HIGASHIYAMA BREAKFAST



Grilled seasonal fish, brown rice, miso soup, Kyoto pickles
和朝食 東山ブレックファースト
季節の焼き魚 玄米 味噌汁 漬物

DF CG

UJI HEIRLOOM EGG & CHEF'S SIGNATURE DISHES

宇治の平飼い卵

Family recipe dashimaki omelette
出汁巻き 鬼おろし大根ルッコラ

CG CD

Two poached egg, sourdough bread, smoked trout, Hollandaise sauce
ポーチドエッグ マスの燻製 サワードブレッド オランダーズソース

CG CD

Savory porridge, yuba, wasabi, seasonal pickled vegetables
湯葉あんかけ粥 ワサビ 漬物

DF VG CG

Two fried egg, toasted sourdough, shiso hummus
フライドエッグ 紫蘇フムス 醤油麴

CN CG CD

Omelette, potato galette, sautéed vegetables
オムレツ ジャがいものガレット 野菜ソテー

DF CD

Free range chicken broth, ginger, Kujyo leek
地鶏の出汁 生姜 九条ネギ

DF GF

Sides



Two eggs any style

Fried egg, poached egg, omelette, boiled egg, onsen egg
フライドエッグ ポーチドエッグ オムレツ ゆで卵 温泉卵

Roasted sweet potato
焼き芋

DF GF SF V

Kyoto pork ham
京都ポークハム

DF GF

Grilled mushroom
ローストマッシュルーム

DF GF SF

Sautéed Kyoto spinach
ホウレン草のソテー

DF GF V

Shiso hummus, sourdough bread
紫蘇フムス サワードブレッド

DF SF CG V

Steamed vegetables in a bamboo basket, citrus ponzu
季節野菜の蒸籠蒸し 柑橘ポン酢

DF CG

Pancake, maple syrup, seasonal fruits
パンケーキ メープルシロップと季節の果物

CG CD SF



French toast, maple syrup, seasonal fruits
フレンチトースト メープルシロップと季節の果物

CG CD SF

Coffee & Tea



Coffee

French press, espresso, americano, cappuccino, cafe latte, decaffeinated
フレンチプレス エスプレッソ アメリカーノ カプチーノ ラテ デカフェ

Tea from around the world

Darjeeling, earl grey, chai
ダージリン アールグレイ チャイ

Japanese tea

Sencha, Japanese black tea native species,
Japanese Pu-erh tea, Hojicha
煎茶 和紅茶 和プーアル茶 ほうじ茶

Herbal tea

Chamomile, lemon verbena
カモミール レモンバーベナ

Juices



Glow beauty グロウビューティ

Beetroot, red apple, ginger, lime
ビーツ リンゴ 生姜 ライム

ANTI-AGING

Immunity イミュニティ

Carrot, ginger, turmeric, orange, lemon, black pepper
にんじん 生姜 ターメリック オレンジ
レモン 黒コショウ

IMMUNITY BOOST

Secret love シークレットラブ

Celery, kale, green apple, cucumber, mint
セロリ ケール 青りんご きゅうり ミント

DETOX

Smoothies

Kinkaku lassi 金閣

Yogurt, turmeric, honey, mint
ヨーグルト ターメリック 蜂蜜 ミント

ANTI-AGING

PBC ピー・ビー・シー

Oat milk, banana, peanut butter, cacao, fig
Lion's mane, reishi, cordiceps mushroom
オーツミルク バナナ ピーナッツバター ココア 無花果
山伏茸 霊芝 冬虫夏草

POWER SMOOTHIE

Shots

GLOW FIRE グロー・ファイヤー

Carrot, ginger, turmeric, lemon
にんじん 生姜 ターメリック レモン

REFRESH リフレッシュ

Lemon, ginger, basil, green apple
レモン 生姜 バasil 青りんご

CLEANSE クレンジ

green apple, spinach, ginger, lemon
青りんご ホウレン草 生姜 レモン

Signature Cocktails 1800



Wasabi Mary ワサビマリー

Vodka, tomato juice, wasabi, spices, citrus
ウォッカ トマトジュース ワサビ スパイス 柑橘

Kitsune Fizz 狐フィズ

Citrus fruit of the month, peach liqueur,
Kyoto sparkling wine
柑橘 ピーチリキュール 京都スパークリングワイン

Hair of the Fox ヘア・オブ・フォックス

Tegumi, almond milk, floral honey, matcha
スパークリングワイン アーモンドミルク
フローラル蜂蜜 抹茶

SEKKI BREAKFAST 7000

Inspired by the concept of Sekki, the 24 solar terms in the traditional Japanese calendar, this farm-to-table restaurant offers a wholesome lineup of contemporary cuisine infused with traditional Japanese culinary wisdom. Crafted in the lively open kitchen with locally sourced and grown ingredients, the menu changes regularly to reflect the respective micro-seasons of the year.

HIGASHIYAMA BREAKFAST 3800



Grilled seasonal fish, brown rice, miso soup, Kyoto pickles
和朝食 東山ブレイクファースト
季節の焼き魚 玄米 味噌汁 漬物

DF CG

UJI HEIRLOOM EGG & CHEF'S SIGNATURE DISHES 2800

宇治の平飼い卵

Family recipe dashimaki omelette
出汁巻き 鬼おろし大根ルッコラ

CG CD

Two poached egg, sourdough bread, smoked trout, Hollandaise sauce
ポーチドエッグ マスの燻製 サワードブレッド オランダーズソース

CG CD

Savory porridge, yuba, wasabi, seasonal pickled vegetables
湯葉あんかけ粥 ワサビ 漬物

DF VG CG

Two fried egg, toasted sourdough, shiso hummus
フライドエッグ 紫蘇フムス 醤油麹

CN CG CD

Omelette, potato galette, sautéed vegetables
オムレツ ジャがいものガレット 野菜ソテー

DF CD

Free range chicken broth, ginger, Kujiyo leek
地鶏の出汁 生姜 九条ネギ

DF GF

Sides 1500

Two eggs any style

Fried egg, poached egg, omelette, boiled egg, onsen egg
フライドエッグ ポーチドエッグ オムレツ ゆで卵 温泉卵



Roasted sweet potato
焼き芋

DF GF SF V

Kyoto pork ham
京都ポークハム

DF GF

Grilled mushroom
ローストマッシュルーム

DF GF SF

Sautéed Kyoto spinach
ホウレン草のソテー

DF GF V

Shiso hummus, sourdough bread
紫蘇フムス サワードブレッド

DF SF V CG

Steamed vegetables in a bamboo basket, citrus ponzu
季節野菜の蒸籠蒸し 柑橘ポン酢

DF CG

Pancake, maple syrup, seasonal fruits

パンケーキ メープルシロップと季節の果物

CG CD SF



2800

French toast, maple syrup, seasonal fruits

フレンチトースト メープルシロップと季節の果物

CG CD SF

Coffee & Tea



Coffee 1500

French press, espresso, americano, cappuccino, cafe latte, decaffeinated
フレンチプレス エスプレッソ アメリカーノ カプチーノ ラテ デカフェ

Tea from around the world 1500

Darjeeling, earl grey, chai
ダーズリン アールグレイ チャイ

Japanese tea 1500

Sencha, Japanese black tea native species,
Japanese Pu-erh tea, Hojicha
煎茶 和紅茶 和プーアル茶 ほうじ茶

Herbal tea 1300

Chamomile, lemon verbena
カモミール レモンバーベナ

Juices 1800



Glow beauty グロウビューティ

Beetroot, red apple, ginger, lime
ビーツ リンゴ 生姜 ライム

ANTI-AGING

Immunity イミュニティ

Carrot, ginger, turmeric, orange, lemon, black pepper
にんじん 生姜 ターメリック オレンジ
レモン 黒コショウ

IMMUNITY BOOST

Secret love シークレットラブ

Celery, kale, green apple, cucumber, mint
セロリ ケール 青りんご きゅうり ミント

DETOX

Smoothies 1500

Kinkaku lassi 金閣

Yogurt, turmeric, honey, mint
ヨーグルト ターメリック 蜂蜜 ミント

ANTI-AGING

PBC ピー・ビー・シー

Oat milk, banana, peanut butter, cacao, fig
Lion's mane, reishi, cordiceps mushroom
オーツミルク バナナ ピーナッツバター ココア 無花果
山伏茸 霊芝 冬虫夏草

POWER SMOOTHIE

Shots 1500

GLOW FIRE グロー・ファイヤー

Carrot, ginger, turmeric, lemon
にんじん 生姜 ターメリック レモン

REFRESH リフレッシュ

Lemon, ginger, basil, green apple
レモン 生姜 バasil 青りんご

CLEANSE クレンジ

Green apple, spinach, ginger, lemon
青りんご ホウレン草 生姜 レモン

Signature Cocktails 1800



Wasabi Mary ワサビマリー

Vodka, tomato juice, wasabi, spices, citrus
ウォッカ トマトジュース ワサビ スパイス 柑橘

Kitsune Fizz 狐フィズ

Citrus fruit of the month, peach liqueur,
Kyoto sparkling wine
柑橘 ピーチリキュール 京都スパークリングワイン

Hair of the Fox ヘアオブフォックス

Tegumi, almond milk, floral honey, matcha
スパークリングワイン アーモンドミルク
フローラル蜂蜜 抹茶

DF=Dairy free GF=Gluten free SF=Refined sugar free VG=Vegetarian V=Vegan CN=Contains nuts CG=Contains gluten CD=Contains dairy
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 BREAKFAST | 節氣餐廳早餐

Inspired by the concept of Sekki, the 24 solar terms in the traditional Japanese calendar, this farm-to-table restaurant offers a wholesome lineup of contemporary cuisine infused with traditional Japanese culinary wisdom. Crafted in the lively open kitchen with locally sourced and grown ingredients, the menu changes regularly to reflect the respective micro-seasons of the year.

HIGASHIYAMA BREAKFAST



Grilled seasonal fish, brown rice, miso soup, Kyoto pickles **DF CG**
和朝食 東山ブレイクファースト | 東山日式早餐
季節の焼き魚 玄米 味噌汁 漬物 | 焼時令魚 玄米飯 味噌湯 京都漬物

UJI HEIRLOOM EGG & CHEF'S SIGNATURE DISHES

宇治の平飼い卵 | 宇治人道飼養雞蛋

Family recipe dashimaki omelette **CG CD**
出汁巻き 鬼おろし大根ルッコラ | 玉子焼 蘿蔔泥 芝麻葉

Two poached egg, sourdough bread, smoked trout, Hollandaise sauce **CG CD**
ポーチドエッグ マスの燻製 サワードブレッド オランダーズソース | 水波蛋 煙燻鱒魚 酸種麵包 荷蘭醬

Savory porridge, yuba, wasabi, seasonal pickled vegetables **DF VG CG**
湯葉あんかけ粥 ワサビ 漬物 | 粥 湯葉 芥末 時令醃漬蔬

Two fried egg, toasted sourdough, shiso hummus **CN CG CD**
フライドエッグ 紫蘇フムス 醤油麩 | 雙煎蛋 酸種麵包 紫蘇豆泥

Omelette, potato galette, sautéed vegetables **DF CD**
オムレツ ジャがいものガレット 野菜ソテー | 歐姆蛋 馬鈴薯薄煎餅 炒蔬菜

Free range chicken broth, ginger, Kujyo leek **DF GF**
地鶏の出汁 生姜 九条ネギ | 地雞雞湯 生薑 九条蔥

Sides

Two eggs any style

Fried egg, poached egg, omelette, boiled egg, onsen egg
フライドエッグ ポーチドエッグ オムレツ ゆで卵 温泉卵 | 雙煎蛋 水波蛋 歐姆蛋 水煮蛋 温泉蛋

Roasted sweet potato **DF GF SF V**
焼き芋 | 烤地瓜

Kyoto pork ham **DF GF**
京都ポークハム | 京豚火腿

Grilled mushroom **DF GF SF**
ローストマッシュルーム | 烤蘑菇

Sautéed Kyoto spinach **DF GF V**
ハウレン草のソテー | 炒京菠菜

Shiso hummus, sourdough bread **DF SF V CG**
紫蘇フムス サワードブレッド | 紫蘇鷹嘴豆泥 酸種麵包

Steamed vegetables in a bamboo basket, citrus ponzu **DF CG**
季節野菜の蒸籠蒸し 柑橘ポン酢
時令蒸籠蔬菜 柑橘醬油醋汁

Pancake, Kyoto honey, seasonal fruits

パンケーキ メープルシロップと季節の果物
鬆餅 楓糖漿 季節水果 **CG CD SF**



French toast, Kyoto honey, seasonal fruits

フレンチトースト メープルシロップと季節の果物
法式吐司 楓糖漿 季節水果 **CG CD SF**



Coffee & Tea | 咖啡&茶



Coffee

French press, espresso, americano, cappuccino, cafe latte, decaffeinated
フレンチプレス エスプレッソ アメリカーノ カプチーノ ラテ デカフェ
法式壓濾咖啡 濃縮咖啡 美式咖啡 卡布奇諾 拿鐵咖啡 低咖啡因咖啡

Japanese tea

Sencha, Japanese black tea native species, Japanese Pu-erh tea, Hojicha
煎茶 和紅茶 和プーアル茶 ほうじ茶 | 煎茶 和紅茶 和普洱茶 焙茶

Tea from around the world

Darjeeling, earl grey, chai
ダーズリン アールグレイ チャイ
大吉嶺紅茶 伯爵茶 印度奶茶

Herbal tea

Chamomile, lemon verbena
カモミール レモンバーベナ
洋甘菊茶 檸檬香蜂草茶

Juices



Glow beauty グロウビューティ

Beetroot, red apple, ginger, lime
ビーツ リンゴ 生姜 ライム | 甜菜根 蘋果 生薑 萊姆
ANTI-AGING

Immunity イミュニティ

Carrot, ginger, turmeric, orange, lemon, black pepper
にんじん 生姜 ターメリック オレンジ レモン 黒コショウ
胡蘿蔔 生薑 薑黃 柳橙 檸檬 黑胡椒
IMMUNITY BOOST

Secret love シークレットラブ

Celery, kale, green apple, cucumber, mint
セロリ ケール 青りんご きゅうり ミント
芹菜 羽衣甘藍 青蘋果 黃瓜 薄荷
DETOX

Smoothies

Kinkaku lassi 金閣

Yogurt, turmeric, honey, mint
ヨーグルト ターメリック 蜂蜜 ミント
優格 薑黃 蜂蜜 薄荷
ANTI-AGING

PBC ピー・ビー・シー

Oat milk, banana, peanut butter, cacao, fig
Lion's mane, reishi, cordiceps mushroom
オーツミルク バナナ ピーナッツバター ココア 無花果
山伏茸 靈芝 冬虫夏草
燕麥奶 香蕉 花生醬 可可 無花果 山伏茸 靈芝 冬蟲夏草
POWER SMOOTHIE

Shots

GLOW FIRE グロー・ファイヤー

Carrot, ginger, turmeric, lemon
にんじん 生姜 ターメリック レモン | 胡蘿蔔 生薑 薑黃 檸檬

REFRESH リフレッシュ

Lemon, ginger, basil, green apple
レモン 生姜 バasil 青りんご | 檸檬 生薑 羅勒 青蘋果

CLEANSE クレンジ

green apple, spinach, ginger, lemon
青りんご ホウレン草 生姜 レモン | 青蘋果 菠菜 生薑 檸檬

Signature Cocktails 1800



Wasabi Mary ワサビマリー

Vodka, tomato Juice, wasabi, spices, citrus
伏特加 番茄汁 芥末 香料 柑橘

Hair of the Fox ヘアーオブフォックス

Tegumi, almond milk, floral honey, matcha
京都氣泡酒 杏仁乳 花蜜 抹茶

Kitsune Fizz 狐フィズ

Citrus fruit of the month, peach liqueur,
Kyoto sparkling wine
季節柑橘 桃子利口酒 京都氣泡酒

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