

## 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。

## LUNCH

## 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。

<b>Seasonal Lunch</b> シーズナルランチ3品		<b>5,200</b>
<b>Omakase Lunch</b> おまかせランチ4品		<b>7,900</b>
<b>Plant Based Lunch</b> プラントベースランチ4品		<b>7,200</b>
<b>Wine pairing</b> ワインペアリング	2 Glasses / 3 Glasses	<b>2,700 / 3,700</b>

## STARTERS

Burrata cheese, beetroot, grapes Burrata チーズ ビーツ 葡萄	<b>CD GF</b>	<b>4,000</b>
Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger 季節野菜の天ぷら 大根 生姜	<b>CG DF V</b>	<b>3,200</b>
Agedashi tofu, seasonal vegetables, mushroom, wasabi 揚げ出し豆腐 季節野菜 きのこと 山葵	<b>CG DF VG</b>	<b>2,800</b>
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	<b>DF GF SF V</b> <b>SLEEP</b>	<b>2,200</b>

## SUPER SALADS

Kale, shallot, dukkah ケール エシャロット デュカ	<b>CN DF GF SF V</b> <b>DETOX</b>	Medium / Large <b>2,200 / 3,200</b>
Roasted vegetables, quinoa, goji berry 野菜のロースト キヌア クコの実	<b>CN DF GF SF V</b>	<b>2,200 / 3,200</b>

*Choose your topping for any of our salads*  
 鶏肉 海老 テンペのいずれかを上記のサラダに追加できます  
**Chicken / Prawn / Tempeh 1,800**

## JOSPER OVEN SPECIALTIES

Omi beef rump, horseradish 近江牛ランプ 西洋わさび	<b>DF GF SF</b> <b>FITNESS</b>	<b>7,200</b>
Fish of the day, seasonal vegetables 本日の魚 季節野菜	<b>CD GF</b> <b>FITNESS</b>	<b>5,200</b>
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	<b>DF GF V</b>	<b>3,800</b>
Roasted seasonal vegetables, black hummus 季節野菜のロースト ブラックフムス	<b>DF GF SF V</b>	<b>3,800</b>
Roasted seasonal mushrooms 季節のきのこ5種のロースト	<b>DF GF SF V</b>	<b>4,200</b>
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	<b>CG CN DF</b>	<b>4,800</b>

## QUICK BITES

Yuba and soy croque monsieur 湯葉と豆乳のクロックムッシュ	<b>DF GF V</b>	<b>3,200</b>
Hand cut chitarra, rapeseed blossoms, lily bulb ハンドカットキタラ 菜の花 ゆり根	<b>CG DF V</b>	<b>4,200</b>
Wagyu classic burger, potato fries, house-made ketchup ビーフバーガー フライドポテト 自家製ケチャップ	<b>CG DF</b>	<b>6,000</b>
Mushroom burger, potato fries, house-made ketchup マッシュルームバーガー フライドポテト 自家製ケチャップ	<b>CG VG</b>	<b>3,500</b>

## UDON NOODLES

Manki udon noodle, mushroom, yuba 萬樹うどん きのこと 湯葉	<b>CG DF</b>	<b>3,200</b>
Manki udon noodle, Uji free range egg, Kujo leek 萬樹うどん 宇治の平飼い卵 九条ねぎ	<b>CG DF</b>	<b>3,200</b>

# SEKKI COURSES

## 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。

# SEASONAL LUNCH 5,200

---

Sustainable veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス

DF GF SF V

Seasonal potato, basil, shallot

新じゃがいも バジル エシャロット

GF

Chicken thighs, seasonal potato, bamboo shoots, Japanese spikenard

塩麴鶏もも肉 新じゃがいも 筍 ウド

DF 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。

# OMAKASE LUNCH 7,900

---

Sustainable veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス

DF GF SF V

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

Omi beef rump, leaf bud, Japanese spikenard

近江牛ランプ 木の芽 ウド

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 LUNCH 7,200

---

Sustainable veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス

DF GF SF V

Organic vegetables salad

有機野菜サラダ

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。

# SEKKI GARDEN LUNCH 8,500

---

Sustainable veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス

**DF GF SF V**

Garden salad

ガーデンサラダ

**DF GF V**

Charcoal grill

炭焼きグリル

*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。

**Beef**

**DF GF SF**

or

**Fish**

**DF GF SF**

or

**Vegetarian**

**DF GF SF V**

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。