

## 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。

Seasonal Lunch シーズナルランチ3品	5,200
Omakase Lunch おまかせランチ4品	7,900
Plant Based Lunch プラントベースランチ4品	7,200
Wine Tasting ワインテイスティング	2 Glasses / 3 Glasses 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
Seasonal vegetables, quinoa, rolled oats *chicken or prawn or tempeh +1,800 季節野菜 キヌア 押し麦	DF GF V	3,600
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
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
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	DF GF V SLEEP	3,000
Agedashi tofu, mushrooms, wasabi 揚げ出し豆腐 きのこと 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
Tuna sashimi, wasabi, roasted seaweed 鮪刺身 山葵 焼海苔	CG DF	8,000
Wagyu beef sushi roll, wasabi, cucumber 和牛巻き寿司 山葵 胡瓜	DF GF	6,200

# JOSPER OVEN SPECIALTIES

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
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
Seasonal vegetables, black beans, black sesame 季節野菜 黒豆 黒胡麻	DF GF SF V	4,500
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
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 DF	5,500
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

# QUICK BITES

Yuba and soy croque monsieur 湯葉と豆乳のクロックムッシュ	DF GF V	3,200
Portobello mushroom burger, house-made bun, potato fries ポートベロマッシュルームバーガー 自家製バンズ フライドポテト	CG DF V	5,500
Japanese beef burger, house-made bun, onion, tomato, lettuce, potato fries ビーフバーガー 自家製バンズ 玉ねぎ トマト レタス フライドポテト	CG DF	6,500

# BOWL FEASTS

Udon noodle, mushroom, Kujo leek きのこうどん 九条ねぎ 鯉昆布一番出汁	CG DF	4,000
Udon noodle, wagyu beef, Kujo leek 和牛しぐれ煮うどん 九条ねぎ 鯉昆布一番出汁	CG DF	6,000
Tuna sashimi rice bowl, onsen egg, wasabi マグロ丼 温泉卵 山葵	CG DF	6,000
Wagyu beef steak rice bowl, onsen egg, wasabi 和牛ステーキ丼 温泉卵 山葵	CG DF	7,200

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

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。

# 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

Corn, sea urchin, white sesame

とうもろこし 雲丹 白胡麻

CD GF

Wagyu sirloin, seasonal vegetables, Hollandaise herb sauce

和牛サーロイン 季節野菜 ハーブオランダーズソース

CD 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。

# 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

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

*Choose your preferred main course from the options below.*

*下記の中から選びください。*

Fish of the day, white onion, fermented lemon

本日の魚 白玉葱 発酵レモン

DF GF

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 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 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

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。