

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。

LUNCH

Plant Based Omakase Lunch プラントベース4品 7200.

Omakase Lunch シェフおまかせ4品 7900.

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。

Wine pairing

2 glasses of wine | ワイン2杯 2700.

3 glasses of wine | ワイン3杯 3700.



STARTERS

Burrata cheese, beets, grapes GF CD 4000.
ブッラータチーズ ビーツ ぶどう

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

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

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

Seasonal vegetable soup GF DF SF V 2200.
季節の野菜スープ

SUPER SALADS

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

Roasted vegetables, quinoa, goji berry, walnuts, herb vinaigrette GF DF SF CN V
ローストベジタブル キヌア もち麦 クコの実 クルミ

Medium 2200. Large 3200.

Choose your topping for any of our salads

Chicken | Prawn | Tempeh 1800.

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

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

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

Fish of the day, seasonal vegetables, lemon GF CD 5200.
本日の魚 季節の野菜 レモン

Roasted cauliflower, white sesame and soy yogurt sauce GF DF 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 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 seasonal mushrooms, salt, pepper GF DF SF V 4200.
季節のキノコ5種のロースト

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

Quick bites

Yuba and soy croque monsieur, salad GF DF V 3200.
湯葉と豆乳のクロックムッシュ

Kyoto daikoku shimeji ragoût sauce, carrot homemade pasta CG DF V 4200.
京丹波大黒シメジのラグーソース 人参を練りこんだフェットチーネ

Wagyu classic burger, potato fries, homemade ketchup DF CG 6000.
ビーフバーガー フライドポテト

Mushroom burger, potato fries, homemade ketchup VG CG 3500.
マッシュルームバーガー フライドポテト

Manki udon noodle, mushroom, yuba CG DF 3200.
萬樹うどん キノコ 湯葉

Manki udon noodle, egg, Kujo leek CG DF 3200.
萬樹うどん 平飼い卵 九条ネギ

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。

4 COURSES LUNCH



Wine pairing ワインペアリング

2 glasses of wine | ワイン2杯 2700. 3 glasses of wine | ワイン3杯 3700.

Revenge veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス



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

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 LUNCH



Wine pairing ワインペアリング

2 glasses of wine | ワイン2杯 2700. 3 glasses of wine | ワイン3杯 3700.

Revenge veggie crackers and dip of the day

季節野菜ディップ 野菜チップス



Sea salted tomatoes and red onion

潮トマト 赤玉葱

GF DF VG

Kyoto daikoku shimeji ragoût sauce, homemade carrot pasta

京丹波大黒シメジのラグーソース 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

GF DF V

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。