

## 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

**Wine Tasting** **2,700 / 3,700**  
ワインテイasting  
2 Glasses / 3 Glasses

**Sake Tasting** **3,200 / 4,200**  
日本酒テイasting

## STARTERS

Six Senses Kyoto garden salad \*chicken or prawn or tempeh +1,800 **DF GF SF V 2,800**  
シックスセンス京都ガーデンサラダ

Kale, shallot, dukkah \*chicken or prawn or tempeh +1,800 **CN DF GF SF V 2,800**  
ケール エシャロット デュカ **DETOX**

Fruit tomatoes, red onion, red shiso **DF GF SF V 3,000**  
フルーツトマト 赤玉ねぎ 赤紫蘇

Bamboo shoots, leaf bud, Kyoto Saikyo miso **DF GF V 2,800**  
筍 木の芽 京都西京味噌

Burrata cheese, fruit tomatoes, seasonal fruits **CD GF SF 4,200**  
 Burrataチーズ フルーツトマト 季節のフルーツ

Tuna sashimi, wasabi, roasted seaweed **CG DF 8,000**  
 鮪刺身 山葵 焼海苔

Vegetable spring rolls **CG DF VG 3,200**  
 野菜の春巻き **SLEEP**

Agedashi tofu, mushrooms, wasabi **CG DF VG 4,200**  
揚げ出し豆腐 きのこと 山葵

Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger **CG DF V 4,500**  
季節野菜の天ぷら 大根 生姜

Seasonal vegetable soup **DF GF V 3,000**  
季節の野菜スープ **SLEEP**

Seasonal vegetable sushi roll, Japanese pickles **DF GF V 3,600**  
季節野菜巻き寿司 漬物 **DETOX**

Wagyu beef sushi roll, wasabi, cucumber **DF GF 6,200**  
和牛巻き寿司 山葵 胡瓜

## HOT POT TO SHARE

House-made tofu, seasonal vegetables, house-made ponzu sauce **DF GF V 6,800**  
自家製豆腐 季節野菜 自家製ポン酢

Sea bream, seasonal vegetables, citrus **DF GF 7,200**  
天然真鯛 季節野菜 柑橘

Wagyu beef, Kujo leek, tofu **DF GF 16,000**  
和牛サーロイン 九条ネギ 豆腐

## JOSPER OVEN SPECIALTIES

### From the Land

Cauliflower, house-made soy yogurt **CN GF V 4,000**  
カリフラワー 自家製豆乳ヨーグルト

Portobello mushroom, chimichurri, herb salad **DF GF SF V 4,800**  
ポートベロマッシュルーム チミチュリ ハーブサラダ

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

### From the Sea

Fish of the day, seasonal vegetables, garden herb ravigote sauce **DF GF 5,500**  
本日の魚 季節野菜 ガーデンハーブラビゴットソース **FITNESS**

Hokkaido scallops, Manganji chili pepper salsa, Enoki mushrooms **CN DF GF SF 5,200**  
北海道帆立 万願寺唐辛子サルサ エノキタケ

Tiger prawns, garlic butter, sprouts **CD GF 8,200**  
車海老 ガーリックバター スプラウト

### From the Farm

Kyoto free-range chicken (250g), soy sauce koji, Manganji chili peppers **CN GF 5,500**  
京都地鶏 醤油麹 万願寺唐辛子

Long-aged pork shoulder (400g), butterbur miso, red sauerkraut **DF GF 8,200**  
長期熟成豚肉肩ロース 蕎の薑味噌 レッドザワークラウト

Wagyu beef rump (150g), horseradish, date vinegar **DF GF 8,500**  
和牛ランプ 西洋わさび デーツビネガー **FITNESS**

Wagyu beef fillet (150g), seasonal vegetables, house-made ponzu sauce **DF GF 15,000**  
和牛フィレ 季節野菜 自家製ポン酢

Wagyu beef sirloin (300g), seasonal vegetables, house-made ponzu sauce **DF GF 18,000**  
和牛サーロイン 季節野菜 自家製ポン酢

## SOMETHING MORE

Grilled asparagus **DF GF V 2,800**  
アスパラガスのグリル

Steamed broccoli **DF GF V 2,200**  
スチームブロッコリー

Roasted mushrooms **DF GF V 2,500**  
マッシュルームロースト

Grilled carrots **DF GF V 2,200**  
人参のグリル

Mashed potatoes **CD GF 3,200**  
マッシュポテト

Steamed Japanese rice, Japanese pickles **DF GF V 1,000**  
国産ごはん 漬物

Miso soup **DF GF V 1,000**  
味噌汁

# SEKKI COURSES

## KOKUU

April 20 - May 4

Kokuu, the sixth of the 24 solar terms in the traditional East Asian calendar,  
literally translates to "grain rain".

This name reflects the spring rains that nourish all crops,  
signaling the arrival of the sowing season in the now-moistened fields.

穀雨（こくう）とは、24節気のうち6番目にあたる節気で、文字通り「穀物の雨」を意味します。穀物がすくすくと育つようにと、天からの贈り物でもある恵の雨が、しっとりと降り注ぎます。

# OMAKASE DINNER 15,800

Cuttlefish, scallop, lemon confit  
宮津産コウイカ 帆立 レモンコンフィ  
CD GF

Black carrot, seasonal potato, black koji  
黒にんじん 新玉葱 黒麹  
CG DF SF

Fish of the day, pomelo, spring cabbage  
本日の魚 文旦 春キャベツ  
DF GF SF

*Choose your preferred main course from the options below.*  
下記の中からお選びください。

Kyoto pork, spinach, Japanese loquat  
京丹波高原豚 ほうれん草 びわ  
DF GF SF

Wagyu rump  
和牛ランプ  
DF GF SF

Wagyu fillet  
和牛フィレ (+2,500)  
DF GF SF

Matcha panna cotta, mugwort crumble, fermented yuzu sorbet  
抹茶パナコッタ 蓬クランブル 発酵柚子ソルベ  
CD CN 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 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 DINNER 12,000

Fruit tomato, red onion, red shiso

フルーツトマト 赤紫蘇 赤玉葱

DF GF SF V

Black carrot, seasonal potato, black koji

黒にんじん 新玉葱 黒麹

CG DF SF

Brown rice, rapeseed blossoms, sake lees

玄米 菜の花 酒粕

DF GF SF V

Seasonal vegetables, black hummus, garden herbs

季節野菜 ブラックフムス ガーデンハーブ

DF GF SF V

Matcha jelly, vegan mugwort crumble, fermented yuzu sorbet

抹茶ゼリー ヴィーガン蓬クランブル 発酵柚子ソルベ

CD 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。