

## 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。

## 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** おまかせディナー5品 **15800**

**Plant Based Dinner** プラントベースディナー5品 **12000**

### Sake pairing

2 glasses of sake | 日本酒2グラス **3200**

3 glasses of sake | 日本酒3グラス **4200**

## STARTERS

Kale, shallot, dukkah  
ケール エシャロット デュカ **CN DF GF SF V 2200**

Sea salted tomatoes, red onion, shiso  
潮トマト 赤玉ねぎ 赤紫蘇 **DF GF V 2800**

Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger  
季節野菜の天ぷら 大根 生姜 **CG DF V 3200**

Burrata cheese, beetroot, grapes  
 Burrata タチーフチーズ ビーツ 葡萄 **CD GF 4000**

 Agedashi tofu, seasonal vegetables, mushroom, wasabi  
揚げ出し豆腐 季節野菜 きのこと 山葵 **CG DF VG 2800**

Striped jack, wasabi, canola flower  
シマアジ 山葵 菜の花 **DF GF 3200**

Sweet prawn, fennel, sour cream  
甘エビ フェンネル サワークリーム **CD CN GF SF 3500**

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

Vegetable spring rolls  
野菜の春巻き **CG DF VG 2800**

Japanese pickles and vegetable sushi roll  
漬物と季節野菜のプラントベース巻き寿司 **DF GF SF V 3200**

## HOT POT TO SHARE

 House-made tofu, seasonal vegetables, seaweed broth, Kyoto Kameoka rice  
自家製豆腐 季節野菜 昆布だし 京都亀岡産お米 **DF GF V 4200**

 Seabream, daikon radish, Nanzenji tofu, Kyoto Kameoka rice  
みぞれ鍋 天然真鯛 大根 南禅寺豆腐 京都亀岡産お米 **DF GF 6000**

Omi beef sukiyaki, Nanzenji tofu, watercress, Uji free range egg, Kyoto Kameoka rice  
近江牛サーロインすき焼き 南禅寺豆腐 クレソン 宇治の平飼い卵 京都亀岡産お米 **DF GF 12000**

 Sleep program

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

## JOSPER OVEN

### From the Land

 Roasted cauliflower, white sesame, soy yogurt  
カリフラワールのロースト 白ごま 豆乳ヨーグルト **CN GF V 3800**

 Roasted seasonal mushrooms  
季節のきのこ5種のロースト **DF GF SF V 4200**

Roasted seasonal vegetables, black hummus  
季節野菜のロースト ブラックフムス **DF GF SF V 3800**

Roasted pumpkin, mushroom  
かぼちゃのロースト マッシュルーム **DF GF SF V 3800**

Roasted carrots  
人参のロースト **GF V 3000**

### From the Sea

 Fish of the day, seasonal citrus, herb  
本日の鮮魚 季節の柑橘 ハーブ **CD GF 5200**

Scallops, red Manganji pepper paste, enoki mushroom  
北海道ホタテ 赤万願寺唐辛子ペースト エノキダケ **CN DF GF SF 4800**

Octopus, soybean stew, shiso hummus  
真ダコ 大豆のトマト煮込み 紫蘇フムス **DF GF 5200**

### From the Farm

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 **CG CN DF 4800**

Pork spare ribs, black vinegar, mixed spices  
ポークスペアリブ 黒酢 ミックススパイス **DF GF SF 4800**

Omi beef rump, horseradish  
近江牛ランプ 西洋わさび **DF GF SF 7200**

Omi beef fillet, roasted vegetables  
近江牛フィレ 野菜のロースト **DF GF SF 12000**

### Side dishes

Mashed potatoes, Hokkaido fermented butter  
マッシュポテト 北海道発酵バター **CD 2800**

Kyoto Kameoka rice  
京都亀岡産お米 **DF GF V 1500**

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 DINNER 15800

---

## DAIKAN

January 20 - February 2

Daikan, meaning "Great Cold", the last of the 24 solar terms in the Sekki, marks the year's most frigid period.

This time from mid-winter to the start of spring, while intensely cold, is also a time for preparing special foods preserved by the natural cold, such as frozen tofu, kanten, and sake.

大寒（だいかん）は、24節気の最後の節気で、一年で最も寒い時期を意味します。真冬から春の始まりにかけて非常に寒さが厳しいですが、かつてはこの寒さを利用して食べ物を保存していたそうです。凍み豆腐や寒天、酒などが代表的なものとしてあげられます。

Amazake, yuzu, ginger

甘酒 柚子 生姜

DF GF V

Winter yellowtail, kumquat, wasabi

寒ブリ 金柑 山葵

DF GF

Tilefish, cauliflower, crown daisy

甘鯛 カリフラワー 春菊

DF GF

*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。

Omi beef rump, winter vegetables, red wine sauce

近江牛ランプ 寒野菜 赤ワインソース

DF GF

OR

Omi beef fillet, seasonal vegetables

近江牛フィレ 季節野菜（+2000yen）

DF GF SF

Kumquat tart, Hyuganatsu ice cream

金柑タルト 日向夏アイスクリーム

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 12000

---

## DAIKAN

January 20 - February 2

Daikan, meaning "Great Cold", the last of the 24 solar terms in the Sekki, marks the year's most frigid period.

This time from mid-winter to the start of spring, while intensely cold, is also a time for preparing special foods preserved by the natural cold, such as frozen tofu, kanten, and sake.

大寒（だいかん）は、24節気の最後の節気で、一年で最も寒い時期を意味します。真冬から春の始まりにかけて非常に寒さが厳しいですが、かつてはこの寒さを利用して食べ物を保存していたそうです。凍み豆腐や寒天、酒などが代表的なものとしてあげられます。

Roasted organic turnip, crown daisy, sake lees

有機かぶら 春菊 酒粕

DF GF

Jerusalem artichoke, chive, black olive

菊芋 あさつき 黒オリーブ

GF

Whole wheat fettuccine, burdock ragoût

全粒粉フェットチーネ 牛蒡ラグー

DF V

Kyoto daikoku shimeji, winter vegetables, black beans

京丹波大黒シメジ 冬野菜 黒豆

DF GF V

Fermented yuzu jelly, Hyuganatsu

発酵柚子ゼリー 日向夏

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。