

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स्टینگ	2 Glasses / 3 Glasses	2,700 / 3,700

STARTERS

Six Senses Kyoto garden salad *chicken or prawn or tempeh +1,800 シックスセンス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 Burrata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 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

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。

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

Black carrot, seasonal potato, black koji

黒にんじん 新玉葱 黒麹

CG DF SF

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

DF GF SF

Matcha panna cotta, mugwort crumble, fermented yuzu sorbet

抹茶パナコッタ 蓬克蘭ブル 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。

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

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

Choose your preferred main course from the options below.

下記の中からお選びください。

Fish of the day, pomelo, spring cabbage

本日の魚 文旦 春キャベツ

DF GF SF

Kyoto pork, spinach, Japanese loquat

京丹波高原豚 ほうれん草 びわ

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 蓬クラムブル 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 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

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。