

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

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	5200
Omakase Lunch	おまかせランチ4品	7900
Plant Based Lunch	プラントベースランチ4品	7200

Wine pairing

2 glasses of wine ワイン2グラス	2700
3 glasses of wine ワイン3グラス	3700

STARTERS


Burrata cheese, beetroot, grapes ブッラータチーズ ビーツ 葡萄	CD GF	4000
Striped jack, wasabi, canola flower シマアジ 山葵 菜の花	DF GF	3200
Seasonal vegetable tempura, daikon radish, ginger 季節野菜の天ぷら 大根 生姜	CG DF V	3200
 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
Seasonal vegetable soup 季節の野菜スープ	DF GF SF V	2200

SUPER SALADS

 Kale, shallot, dukkah ケール エシャロット デュカ	CN DF GF SF V	
Roasted vegetables, quinoa, goji berry 野菜のロースト キヌア クコの実	CN DF GF SF V	




Medium **2200** Large **3200**

Choose your topping for any of our salads
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
Chicken / Prawn / Tempeh 1800

 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

Omi beef rump, horseradish 近江牛ランプ 西洋わさび	DF GF SF	7200
 Fish of the day, seasonal vegetables 本日の魚 季節野菜	CD GF	5200
 Roasted cauliflower, white sesame, soy yogurt カリフラワーのロースト 白ごま 豆乳ヨーグルト	DF GF V	3800
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 seasonal mushrooms 季節のきのこ5種のロースト	DF GF SF V	4200
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

QUICK BITES

Yuba and soy croque monsieur 湯葉と豆乳のクロックムッシュ	DF GF V	3200
Whole wheat fettuccine, burdock ragoût 全粒粉フェットチーネ 牛蒡ラグー	DF V	4200
Wagyu classic burger, potato fries, house-made ketchup ビーフバーガー フライドポテト 自家製ケチャップ	CG DF	6000
Mushroom burger, potato fries, house-made ketchup マッシュルームバーガー フライドポテト 自家製ケチャップ	CG VG	3500

UDON NOODLES

Manki udon noodle, mushroom, yuba 萬樹うどん きのこと 湯葉	CG DF	3200
Manki udon noodle, Uji free range egg, Kujo leek 萬樹うどん 宇治の平飼卵 九条ねぎ	CG DF	3200

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

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。

SEASONAL LUNCH 5200

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

Jerusalem artichoke, chive, black olive

菊芋 あさつき 黒オリーブ

GF

Kyoto wagyu sirloin, winter vegetables, white miso, yuzu

京都和牛サーロイン 寒野菜 白みそ 柚子

DF GF

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。

OMAKASE LUNCH 7900

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

Jerusalem artichoke, chive, black olive

菊芋 あさつき 黒オリーブ

GF

Kyoto pork rillettes, Uji free range egg, leek

京丹波高原豚リエット 宇治の平飼い卵 リーキ

GF SF

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

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 LUNCH 7200

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

Roasted organic turnip, crown daisy, sake lees

有機かぶら 春菊 酒粕

DF GF

Whole wheat fettuccine, burdock ragout

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。