

日本料理 かもの川

まかせ特撰会
本体価格 1000
税サ込価格 1188

別府料理長の感性が生きた
料理をお楽しみください。

*7日前までにご予約ください
*グループ全員同じ料理でご予約ください

数量
限定

特撰
金閣會席

四季折々の食材を最大限に生かし
料理人の腕がみえる会席です。

本体価格
税サ込価格
8000円
9504円

旬菜	雲子	ポン酢ゼリー	菜味
鉄皮煮漬り	サーモン	柚香寿司	鳥松風子持鮎甘露煮
お造り	海老芋	京生麸	中トロ
温の物	うぐいす菜	松葉柚子	あしら一色
聖護院かぶら蒸し	鰯	鰯	金時
京生麸	鰯	鰯	木海月
木海月	鰯	鰯	銀杏
銀杏	百合根	百合根	銀餡
銀餡	百合根	百合根	金時

火の物	焼物
京都牛炙り	真奈鰹柚子庵焼き
厚焼きカステラ	てつちり小鍋
添え野菜 葉味	占地と銀杏御飯
自家製縮緬山椒	赤出汁
京漬物	水菓子 香の物
温かい伏見甘酒	梨 莓 チヤービル
水 物	水 物

銀閣会席

満足いただける会席です。

本体価格
税サ込価格
6800円
8078円

A photograph showing a variety of traditional Japanese dishes, including sashimi, nigiri, and various side dishes, presented in colorful bowls and boxes. The food is arranged artistically, reflecting the aesthetic of kaiseki or omakase.

*料理写真はイメージです

前 菜	蟹の和え物
お造り	サーモン寿司 鉄皮煮漬り
鯛	子持鮎 甘露煮 烏松風
本鮓	あしらい 一式
紺甲烏賊	京かぶら袖子味噌掛け
蓋物	生麸 絹サヤ 振袖子
着强	海老芋と雲子の唐揚げ
利休ダレ	

台の物	かも川特撰みやび鍋
水物	白菜 水菜 九条葱 白葱
水菓子	椎茸 海老 蛤 豚
香の物	鳥つみれ 鯉蟹 蟹 菜味
留椀	こしひかり白米
赤出汁	自家製縮緬山椒
京漬物	京漬物
苺 オレンジ	リンゴゼリー
セルフイーユ	

*「かも川」では滋賀県産近江米こしひかりを使用しております

營業時間

17時30分～
21時30分まで
(ラストオーダー
20時30分)

1Fフロントにて
予約受付中
(内線 711)