

# 日本料理 かも川



まかせ特撰会席

本体価格 10000円  
税サ込価格 11880円

食材や料理など  
「お好み」を  
なんなりと。

別府料理長の感性が生きた  
料理をお楽しみください。



\*料理写真はイメージです

\*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

金閣会席

師走 夕膳のご案内

〈会席料理〉

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。



\*料理写真はイメージです



\*料理写真はイメージです

銀閣会席

旬菜 雲子 ポン酢ゼリー 葉味  
鉄皮煮凝り  
サーモン柚香寿司  
鳥松風 子持鮎甘露煮  
梅盛り 白味噌仕立て  
海老芋 京生麴 鯛  
うぐいす菜 松葉柚子  
お造り 鯛 中トロ 剣先烏賊海  
あしらひ一色  
温の物 聖護院かぶら蒸し  
京生麴 鰻 鱈 百合根 金時  
木海月 銀杏 銀鮓

焼物 真奈鰹柚子庵焼き  
京都牛炙り  
厚焼きカステラ  
火の物 てっちり小鍋  
添え野菜 葉味  
釜炊き 占地と銀杏御飯  
自家製縮緬山椒  
留碗 赤出汁  
香の物 京漬物  
水菓子 温かい伏見甘酒  
水物 梨 苺 チャービル

本体価格 8000円  
税サ込価格 9504円

質にこだわった旬の物を取り揃えた  
満足いただける会席です。

本体価格 6800円  
税サ込価格 8078円

前菜 蟹の和え物  
サーモン寿司 鉄皮煮凝り  
子持鮎甘露煮 鳥松風  
お造り 鯛 本鮓 紋甲烏賊  
あしらひ一式  
蓋物 京かぶら柚子味噌掛け  
生麴 絹サヤ 振柚子  
強肴 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  
白菜 水菜 九条葱 白葱  
椎茸 海老 蛤 豚  
鳥つみれ 鰯 蟹 葉味  
御飯 こしひかり白米  
自家製縮緬山椒  
留碗 赤出汁  
香の物 京漬物  
水菓子 リンゴゼリー  
水物 苺 オレンジ セルフイーユ

営業時間

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)

\*「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