日本料理 かも川

弥生　夕膳のご案内

〈 会席料理 〉

おまかせ特撰会席

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 金岡会席

＊料理写真はイメージです

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。

旬菜	鯛小袖寿司　うろり煮 うすい豆腐 イクラ美味ゼリー 彩海老　三色玉子
椀盛	白魚豆腐若竹仕立て 木ノ芽
御造里	鯛　間八　本鮪 あしらい一式
蓋物	地蛤と淀大根吉野仕立て 柚子
焼物	サーモン新筍木ノ芽焼き 新蕗土佐汚し
揚物	海老とわかさぎ 胡麻の岩石揚げ 天出汁　岩塩
酢の物	蛍烏賊 スナップ豌豆 酢味噌掛け
火の物	合鴨と鰆せいろ蒸し 旬野菜　薬味　ポンズ
御食事	新筍と鯛釜焚き御飯
留椀	赤出汁仕立て
香の物	京漬物　自家製縮緬山椒
水菓子	グレープフルーツゼリー
水物	苺　ホイップ セルフィーユ

本体価格　8000円
税サ込価格　9504円

銀岡会席

＊料理写真はイメージです

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。

旬菜	鯛小袖寿司　うろり煮 うすい豆腐 イクラ美味ゼリー 彩海老　三色玉子
御造里	鯛　間八　本鮪 あしらい一式
蓋物	地蛤と淀大根吉野仕立て 柚子
焼物	サーモン新筍木ノ芽焼き 新蕗土佐汚し
酢の物	蛍烏賊 スナップ豌豆 酢味噌掛け
火の物	合鴨と鰆せいろ蒸し 旬野菜　薬味　ポンズ
御食事	白米
留椀	赤出汁仕立て
香の物	京漬物　自家製縮緬山椒
水菓子	グレープフルーツゼリー
水物	苺　ホイップ セルフィーユ

本体価格　6800円
税サ込価格　8078円

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