

# 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  
「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



\*料理写真はイメージです



\*料理写真はイメージです

臈月 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。

本体価格 8000円  
税サ込価格 9504円

旬菜 豆乳長芋豆腐 叩きオクラ  
イクラ 山葵 美味出汁  
丸十レモン煮 鰻と山菜の和え物  
小鯛小袖寿司  
スモークサーモン絹田巻き  
椀 鰻と牛蒡白味噌小鍋  
笹がき 京生麩 振柚子  
御造り 鯛 本鮪 間八 鰻落し  
あしらい 一式  
炊合せ 茄子しぎ揚げ  
京生麩 甘長唐辛子 卸し大根  
大葉 花菱荷 糸花 煎り出汁  
焼物 鮎汐焼き  
半熟玉子 新生姜

火の物 国産黒毛和牛しゃぶ  
彩サラダ仕立て  
薬味 胡麻ポンズ  
箸休め 新順菜海胆 百合根  
美味出汁ゼリー  
御飯 釜焚き麦御飯  
京赤地鶏の温玉子を添えて  
留 赤出汁仕立て  
香の物 京漬物 自家製縮緬山椒  
水物 季節の果物  
水菓子 ヨーグルトオレンジムース

銀閣会席

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

先付け 胡麻豆腐 イクラ オクラ  
新順菜 山葵  
美味出汁ゼリー  
御造り 鯛 本鮪 間八  
妻一式  
冷製 芋 蛸 南京  
青味 薄葛仕立て  
鰻のおかき揚げ  
薬味 あしらい 一式  
煎り出汁  
温の物 鰻と京生麩の茶碗蒸し  
生姜 浅月 くこの実

台の物 鰻すきスープ仕立て  
湯葉 野菜一式  
柚こししょう ポン酢  
御飯 白米 自家製縮緬山椒  
留 赤出汁仕立て  
香の物 京漬物  
水物 黒糖わらび餅 ぶどう

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