

# 日本料理 かも川

皐月 夕膳のご案内

会席料理

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)

数量  
限定

## 特撰 金閣会席

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。



\*料理写真はイメージです

本体価格 8000円  
税サ込価格 9504円

## おまかせ特撰会席

本体価格 10000円  
税サ込価格 11880円



「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。

## 銀閣会席



\*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。

本体価格 6800円  
税サ込価格 8078円

温の物	先附け	旬 菜	火の物
御造り	豆乳長芋豆腐	叩きオクラ	国産黒毛和牛しゃぶ
冷製	イクラ	山葵	彩サラダ仕立て
揚物	新順菜	美味出汁	葉味
芋	山葵	山菜の和え物	胡麻ポンズ
蛸	美味出汁ゼリー	小鯛小袖寿司	スモークサーモン絹田巻き
鯛	本鮓	アヒージョ	アヒージョ
妻一式	間八	京生麩	京生麩
南	京生麩	甘長唐辛子	甘長唐辛子
京	薄葛仕立て	卸し大根	卸し大根
青	花芻	大葉	大葉
味	花芻	糸花	糸花
葉	花芻	煎り出汁	煎り出汁
味	あしらい一式	鮎汐焼き	鮎汐焼き
葉	あしらい一式	茄子しげ揚げ	茄子しげ揚げ
味	あしらい一式	半熟玉子	半熟玉子
葉	新生姜	新生姜	新生姜

水物	台の物	火の物
御飯	鰯すきスープ仕立て	国産黒毛和牛しゃぶ
留椀	湯葉	彩サラダ仕立て
香の物	野菜一式	葉味
京漬物	柚こしあわ	胡麻ポンズ
黒糖わらび餅	ポン酢	スモークサーモン絹田巻き
ぶどう		アヒージョ



\*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

温の物	先附け	旬 菜	火の物
御造り	豆乳長芋豆腐	叩きオクラ	国産黒毛和牛しゃぶ
冷製	イクラ	山葵	彩サラダ仕立て
揚物	新順菜	美味出汁	葉味
芋	山葵	山菜の和え物	胡麻ポンズ
蛸	美味出汁ゼリー	小鯛小袖寿司	スモークサーモン絹田巻き
鯛	本鮓	アヒージョ	アヒージョ
妻一式	間八	京生麩	京生麩
南	京生麩	甘長唐辛子	甘長唐辛子
京	薄葛仕立て	卸し大根	卸し大根
青	花芻	大葉	大葉
味	花芻	糸花	糸花
葉	花芻	煎り出汁	煎り出汁
味	あしらい一式	鮎汐焼き	鮎汐焼き
葉	あしらい一式	茄子しげ揚げ	茄子しげ揚げ
味	あしらい一式	半熟玉子	半熟玉子
葉	新生姜	新生姜	新生姜

\*「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