# 日本料理 かも川

## 夕膳のご案内 〈会席・鍋・逸品料理〉

### 平安御膳

本体価格 4800円
税サ込価格 5702円

お気軽に京都をお楽しみいただける御膳です

・先附

・御膳

〈先附〉
小鉢三種盛り
お造り

〈御膳〉
蓋物　揚げ物　強肴
御飯　赤出汁
漬物　縮緬

### 京都牛すきやき

本体価格 8000円
税サ込価格 9504円

＊当日17時までの予約制となっております（2名様より）

京都牛すきやきを
京都牛しゃぶしゃぶに
ご変更承ります

旬の前菜五種盛り
造里
京都牛すきやき
うどん
赤出汁
香の物
白米　縮緬
水物

### 京ゆば湯豆腐コース

本体価格 5800円
税サ込価格 6891円

メインは手作り湯豆腐でシンプルに味わっていただきます。

・三段重

・ゆばの天麩羅

・湯豆腐

三段重
（先付二種　お造り）
湯豆腐（二名から大鍋）
ゆばの天麩羅
ゆば餡かけ御飯
赤出汁
漬物　縮緬
水物

## 《逸品料理》

京都牛すきしゃぶハリハリ小鍋

鮑の姿茶碗蒸し

お造り盛合せ５種

天麩羅盛合せ

鰻と京生麩の茶碗蒸し

鯛あら焚き

《魚介料理》

| | | |
|---|---|---|
| お造り盛合せ５種 | 1800円 | (2138円) |
| 7種 | 2500円 | (2970円) |
| 海鮮カルパッチョサラダ | 1400円 | (1663円) |
| 大海老頭付海老フライ | 1750円 | (2079円) |
| 鯛蒸し豆腐 | 1500円 | (1782円) |
| 鯛あら焚き旬野菜添え | 2100円 | (2494円) |
| 京湯葉蒸し | 1500円 | (1782円) |
| ぐじ西京焼き | 1500円 | (1782円) |
| 鮑の姿茶碗蒸し | 1500円 | (1782円) |
| 鰻と京生麩の茶碗蒸し | 1500円 | (1782円) |
| 鮑白扇揚げ | 1800円 | (2138円) |

本体価格と税サ込価格を表示しております。（　）内が全て税サ込価格となります。

《肉料理》

| | | |
|---|---|---|
| 丹波産京赤地鶏と旬野菜の焚いたん | 1500円 | (1782円) |
| 京都牛ロース陶板焼き | 5000円 | (5940円) |
| 牛フィレ陶板焼き | 4000円 | (4752円) |
| 京都牛すきしゃぶハリハリ小鍋 | 4000円 | (4752円) |

《その他》

| | | |
|---|---|---|
| 京都漬物盛合せ | 800円 | (950円) |
| 天麩羅盛合せ | 2000円 | (2376円) |
| 野菜天ぷら盛合せ | 1500円 | (1782円) |

《御飯》

前日予約制

| | | |
|---|---|---|
| 寿司盛合せ | 2000円 | (2376円) |
| 海鮮ちらし | 2000円 | (2376円) |
| 季節の釜飯 | 1000円 | (1188円～) |
| 季節の雑炊 | 1000円 | (1188円～) |

お子様に安心。体にやさしい無添加です。
リトル、ビックのどちらかお選びください。

### お子様御膳

本体価格 2100円
税サ込価格 2494円

旬の煮物　御茶椀蒸し　お造り二種
白身フライ　唐揚げ　フライドポテト
清し仕立て　白米　フルーツゼリー掛け

リトル

リトル：海老と野菜の天麩羅付き（豚の小鍋なし）

ビック

ビック：もち豚のすき煮付き（天麩羅なし）

献立はあくまでも一例でございます。
仕入れ状況により内容が異なります

**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）