

日本料理 かむ川

夕膳のご案内

如月

営業時間

17時30分

21時30分迄  
ラストオーダー  
20時30分  
会席・御膳料理は  
20時

数量  
限定

特撰

金閣会席

本体価格 8000円  
税サ込価格 9680円



\*料理写真はイメージです

旬菜 桃色豆腐白魚つくし  
美味出汁ゼリー  
京湯葉刺し イクラ  
醤油銘 笹巻き寿司  
サーモン絹田巻き  
若竹福伏焼き  
梅盛り 海老真丈 海老葛煮  
鳴戸若布 青味 松葉柚子  
御造り 鯛 本鮪 寒鰯  
あしらひ一式  
温の物 蛤と淀大根吉野仕立て  
菜の花 針柚子

焼物 鰯路味噌焼き  
半熟玉子 酢取り茗荷  
酢の物 烏賊と胡瓜  
若布の和え物  
れもん釜に乗せて  
台の物 国産黒毛和牛しゃぶ  
紙鍋仕立て  
野菜一式 菜味  
御飯 筍と鯛釜飯  
赤出汁仕立て  
留挽 京漬物 自家製縮緬山椒  
香の物 苺プリン  
水物 季節の果物

銀閣会席

本体価格 6800円  
税サ込価格 8228円



\*料理写真はイメージです

先附 桃色豆腐白魚つくし  
美味出汁ゼリー  
御造り 鯛 本鮪 寒鰯  
あしらひ一式  
温の物 蛤と淀大根吉野仕立て  
菜の花 針柚子  
焼物 鰯路味噌焼き  
半熟玉子 酢取り茗荷  
酢の物 烏賊と胡瓜  
若布の和え物

台の物 京都ポーク  
豆乳湯葉鍋  
野菜一式 菜味  
御飯 こしひかり白米  
赤出汁仕立て  
留挽 京漬物 自家製縮緬山椒  
香の物 苺プリン  
水物 季節の果物

く昔ながらの文化と伝統の味く

京都牛すきやき

本体価格 8000円  
税サ込価格 9680円



\*料理写真はイメージです

旬の前菜5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  
\*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

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。

京ゆば湯豆腐コース

本体価格 5800円  
税サ込価格 7018円



\*料理写真はイメージです

二段重(先付二種・お造り)  
湯豆腐(二名から大鍋)  
ゆばの天麩羅ゆば館かけ御飯  
赤出汁漬物水物

どちらかお選びください

お子様御膳

旬の煮物 御茶碗蒸し 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：海老と野菜の天麩羅付き(豚の小鍋なし)



ビック：もち豚のすき煮付き(天麩羅なし)

本体価格 2100円  
税サ込価格 2541円

\*料理写真はイメージです

《逸品料理》

《魚介料理》

お造り盛合せ5種 ..... 1800円 (2178円)  
7種 ..... 2500円 (3025円)  
海鮮カルパッチョサラダ 1400円 (1694円)  
大海老頭付海老フライ 1750円 (2117円)  
鯛蒸し豆腐 ..... 1500円 (1815円)  
鯛あら焼き旬野菜添え ..... 2100円 (2541円)  
京湯葉蒸し ..... 1500円 (1815円)  
ぐじ西京焼き ..... 1500円 (1815円)  
鮎の姿茶碗蒸し ..... 1500円 (1815円)  
鰻と京生麩の茶碗蒸し 1500円 (1815円)  
鮎白扇揚げ ..... 1800円 (2178円)

《肉料理》

丹波産京赤地鶏と旬野菜の焚いたん 1500円 (1815円)  
京都牛ロース陶板焼き 5000円 (6050円)  
牛フイレ陶板焼き ..... 4000円 (4840円)  
京都牛すきしゃぶハリハリ小鍋 ..... 4000円 (4840円)

《その他》

京都漬物盛合せ ..... 800円 (968円)  
天麩羅盛合せ ..... 2000円 (2420円)  
野菜天ぷら盛合せ ..... 1500円 (1815円)

《御飯》

前日予約制 寿司盛合せ ..... 2000円 (2420円)  
海鮮ちらし ..... 2000円 (2420円)  
季節の釜飯 ..... 1000円 (1210円)  
季節の雑炊 ..... 1000円 (1210円)

おまかせ特撰会席

本体価格 10000円  
税サ込価格 12100円

食材や料理などの「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。

\*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



\*料理写真はイメージです

平安御膳

本体価格 4800円  
税サ込価格 5808円

先附 小鉢三種盛り  
お造り  
御膳 蓋物 揚物 強肴  
御飯 赤出汁  
漬物 縮緬

\*「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 \*献立内容は毎月変更になりますので、内容はレストランにご確認くださいようお願い申し上げます \*サービス料及びサービス料に掛かる消費税を別途申し受けます。( )内全て税サ込価格となっております