

日本料理 かも川

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



*料理写真はイメージです

特撰

金閣会席

本体価格 8000円
税サ込価格 9680円

旬 菜	桃色豆腐 白魚 つくし
御造り	京湯葉刺し イクラ
挽盛り	醤油餡 笹巻き寿司
海老真丈	サーモン絹田巻き
海老葛煮	若竹福伏焼き

焼 物	鰯落味噌焼き
鰯の物	半熟玉子 酢取り若荷
烏賊と胡瓜	れもん釜に乗せて
若布の和え物	紙鍋仕立て
国産黒毛和牛しゃぶしゃぶ	野菜一式 葉味

先 附	小鉢三種盛り
御膳	蓋物 揚物 強肴
御飯	赤出汁
漬物	縮緬
先 附	小鉢三種盛り

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
焼 物	美味出汁ゼリー
鰯の物	鰯落味噌焼き
鰯の物	鰯と淀大根吉野仕立て
鰯の物	蛤と淀大根吉野仕立て

台の物	京都ポーク
台の物	豆乳湯葉鍋
台の物	野菜一式 葉味
台の物	京漬物 自家製縮緬山椒
台の物	苺プリン

本体価格 10000円
税サ込価格 12100円

おまかせ特撰会席	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
御膳	蓋物 揚物 強肴
御飯	赤出汁
漬物	縮緬
先 附	小鉢三種盛り

湯豆腐	京都牛すきやき
京都牛すきやき	8000円
本体価格 5800円 税サ込価格 7018円	本体価格 8000円 税サ込価格 9680円
三段重(先付二種・お造り)	旬の前菜5種盛り/造里
湯豆腐(二名から大鍋)	京都牛すきやき
ゆばの天麩羅ゆば餡かけ御飯	うどん/赤出汁/香の物
赤出汁漬物水物	白米/縮緬/水物

どちらかお選びください
お子様御膳
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)
ピック
ピック: 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

先付	京都牛すきやき
本体価格 8000円 税サ込価格 9680円	本体価格 8000円 税サ込価格 9680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。	旬の前菜5種盛り/造里
*当日17時までの予約制と (2名様より)	京都牛すきやき
京都牛すきやき	うどん/赤出汁/香の物

前日 予約制	お造り盛合せ
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)
牛フィレ陶板焼き	4000円 (4840円)
京都牛すきやき	1500円 (1815円)
鮑の姿茶碗蒸し	1500円 (1815円)
鮑と京生麩の茶碗蒸し	1500円 (1815円)
鮑白扇揚げ	1800円 (2178円)
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)
京都牛すきやき	1500円 (1815円)
京都牛すきやき	1800円 (2178円)
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)

*「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ます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