日本料理 かも川

夕膳のご案内

弥生

特撰 金閣会席

本体価格 8000円
税サ込価格 9680円

旬菜
海胆豆腐　花弁百合根
山葵　美味ゼリー
うろり山椒煮　三色団子
煮穴子福伏焼き
鶏の松風

椀変り
手桶豆乳白味噌仕立て
汲み上げ　引き上げ生麩
三ッ葉

御造り
鯛　本鮪　烏賊
芽もの一式

蓋物
聖護院大根柚味噌掛け
梅麩　青味　振り柚子

焼物
サーモン木ノ芽焼き
新筍土佐汚し　煮梅

揚物
琵琶湖産稚鮎
海老　春野菜
天出汁　岩塩　レモン

酢の物
蛍烏賊　マイクロトマト
分葱　ブロッコリー
酢味噌　琥珀ゼリー掛け

火の物
合鴨と鰆ぜいろ蒸し
旬野菜　薬味　ポン酢

御飯
釜炊きうすい豆御飯

甘味
抹茶の水ようかん
ホイップクリーム
白玉あずき

水物
季節の果物

銀閣会席

本体価格 6800円
税サ込価格 8228円

旬菜
海胆豆腐　花弁百合根
山葵　美味ゼリー
うろり山椒煮　三色団子
煮穴子福伏焼き
鶏の松風

御造り
鯛　本鮪　烏賊
芽もの一式

蓋物
聖護院大根柚味噌掛け
梅麩　青味　振り柚子

焼物
サーモン木ノ芽焼き
新筍土佐汚し　煮梅

酢の物
蛍烏賊　マイクロトマト
分葱　ブロッコリー
酢味噌　琥珀ゼリー掛け

火の物
合鴨と鰆ぜいろ蒸し
旬野菜　薬味　ポン酢

御飯
こしひかり白米

留椀
赤出汁仕立て

香の物
京漬物　自家製縮緬山椒

甘味
抹茶の水ようかん
ホイップクリーム
白玉あずき

水物
季節の果物

平安御膳

本体価格 4800円
税サ込価格 5808円

お気軽に京都をお楽しみいただける御膳です。

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

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

京都牛すきやき

～昔ながらの文化と伝統の味～

本体価格 8000円
税サ込価格 9680円

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

京ゆば湯豆腐コース

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。

本体価格 5800円
税サ込価格 7018円

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 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：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》

	本体価格	税サ込価格
《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)
鯛あら焚き旬野菜添え	2100円	(2541円)
京湯葉蒸し	1500円	(1815円)
ぐじ西京焼き	1500円	(1815円)
鮑の姿茶碗蒸し	1500円	(1815円)
鰻と京生麩の茶碗蒸し	1500円	(1815円)
鮑白扇揚げ	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)
牛フィレ陶板焼き	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》		
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～)

前日予約制

＊「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

営業時間

17:30～21:30迄

ラストオーダー 20:30

会席・御膳料理は 20:00