

名物釜めし 漬物、味噌汁付

*平日のランチタイム(土日祝日以外)には、小鉢、茶碗蒸し
デザート、ドリンクが付きます

真鯛釜めし	一六二〇円	鮭釜めし	一五一〇円
五目釜めし	一三〇〇円	とり釜めし	一三〇〇円
鮭ハラス釜めし	一三〇〇円	いくら別売り	四〇g 四三〇円

他、季節によってお勧めの釜めしがあります

春の山菜釜めし、浅蜆釜めし、初夏の鮎一夜干し釜めし、夏の鰻釜めし

秋のきのこ釜めし、松茸釜めし、甘栗釜めし、冬の蟹釜めし、牡蠣釜めし等

法事料理 法事・宴会ご利用のお客様の送迎バス承ります

五四〇〇円 (約七品) 前菜、刺身、揚物、煮物、強肴、小うどん、釜めし、デザート
四三二〇円 (約六品) 前菜、刺身、揚物、煮物、釜めし、デザート

*献立は季節により変わります。詳細はホームページに載っています
五四〇〇円以上のお料理も承ります

宴会料理 四三二〇円より承ります 飲み放題もあります

*貸切部屋の場合、十パーセントの席料を頂きます

おせち料理 十月中旬よりご予約承ります

営業案内 月曜定休(祝日の場合は翌日) 釜めしやな川で検索

営業時間 十一時三十分〜十五時〇〇分(十四時ラストオーダー)

*夜は、ご宴会等のご予約にて営業致します。二〜三日前までの受付で
十名様位より承ります。お気軽にお電話下さい。

釜めし
な川

会席料理
田舎料理



神奈川県相模原市緑区川尻四四八三番地

電話 〇四二-七八二-二三二六