

## 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、小うどん、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

\*貸切部屋の場合、一〇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  
宴会料理



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