

昼席 11:00～15:00 (ラストオーダー14:00)

◆四季弁当 2,200円 (税込)
弁当 季節替わり一品 御飯
汁 香の物 デザート
*日・祝を除く

◆桂 弁当 3,300円 (税込)
二段弁当 造里 サラダ
季節替わり一品 御飯 汁
香の物 デザート

◆昼 会 席 4,180円 (税込)
先付 向付 焼物 揚げ物
炊物 御飯 汁 香の物
デザート

◆テーブル席限定メニュー

酵素玄米御膳 小町 2,970円 (税込)

酵素玄米の御膳

アミノ酸が豊富でエイジングケアやストレス緩和に、デトックス効果も高いと言われています。



期間限定メニュー

大阪の冬の味覚 ふぐ



↑写真は「ふぐづくし会席」です。 ↓写真は「ふぐ会席」です。



◆ふぐ会席 7品 7,700円 (税込)
■鉄皮煮凍り ■鉄刺 あしらい一式 ■鉄皮サラダ(白菜・セリ・ラディッシュ)
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり ■ぞうすい ■アイス

◆ふぐづくし会席 9品

■鉄皮煮凍り 季節の一品 鉄皮サラダ
■鉄刺 あしらい一式 ■ふぐぶつ(白菜・アン肝・白子ボン酢合)
■焼ふぐ みょうが すだち ■ふぐにぎり寿司 生姜
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり ■ぞうすい
■季節のくだもの

2名様より **9,900円 (税込)**

◆デラックス ふぐづくし会席 9品

■鉄皮煮凍り うに 鉄皮サラダ ふぐぶつ
■鉄刺 あしらい一式 ■白子あぶり ボン酢掛
■焼ふぐ みょうが すだち ■ふぐにぎり寿司 生姜
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり アン肝 ふぐ白子
■ぞうすい ■季節のくだもの

2名様より 前日までにご予約が必要です **13,200円 (税込)**

◆鉄ちりセット 4品

■鉄ちり ■サラダ
■唐揚げ ■ぞうすい

3,850円 (税込)

●「鉄ちり」はお客様のご希望で大鍋でも一人用小鍋でもご提供できます。

夜席 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆折鶴会席 5,500円 (税込)
先付 向付 椀物 焼物 炊物 凌ぎ 揚げ物
御飯 止椀 香の物 水物

◆手毬会席 7,700円 (税込)
先付 向付 椀物 焼物 炊物 蒸物 凌ぎ
揚げ物 御飯 止椀 香の物 水物

◆花車会席 9,900円 (税込)
先付 向付 椀物 焼物 炊物 蒸物 揚げ物
強肴 御飯 止椀 香の物 水物



期間限定メニュー

大阪の冬の味覚 ふぐ



↑写真は「ふぐづくし会席」です。
↓写真は「ふぐ会席」です。



◆ふぐ会席 7品 7,700円 (税込)
■鉄皮煮凍り ■鉄刺 あしらい一式
■鉄皮サラダ(白菜・セリ・ラディッシュ)
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり
■ぞうすい ■アイス

◆ふぐづくし会席 9品

■鉄皮煮凍り 季節の一品 鉄皮サラダ
■鉄刺 あしらい一式
■ふぐぶつ(白菜・アン肝・白子ボン酢合)
■焼ふぐ みょうが すだち
■ふぐにぎり寿司 生姜
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり ■ぞうすい
■季節のくだもの

2名様より **9,900円 (税込)**

◆デラックス ふぐづくし会席 9品

■鉄皮煮凍り うに 鉄皮サラダ ふぐぶつ
■鉄刺 あしらい一式 ■白子あぶり ボン酢掛
■焼ふぐ みょうが すだち ■ふぐにぎり寿司 生姜
■ふぐ唐揚げ 青唐 ■鉄ちり アン肝 ふぐ白子
■ぞうすい ■季節のくだもの

2名様より 前日までにご予約が必要です **13,200円 (税込)**

◆鉄ちりセット 4品

■鉄ちり ■サラダ
■唐揚げ ■ぞうすい

3,850円 (税込)

●「鉄ちり」はお客様のご希望で大鍋でも一人用小鍋でもご提供できます。

単品メニュー

夜席 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

【酒 菜】

- ◆豆腐の味噌漬け……………550円
- ◆自家製冷ややっこ……………770円
- ◆漬物盛り合わせ……………660円
- ◆長芋このわた……………1,100円
- ◆本カラスミ大根……………1,430円

【野 菜】

- ◆野菜の炊き合わせ……………770円

- ◆出し巻き玉子……………770円

【揚 物】

- ◆茄子の揚げ出し……………660円
- ◆野菜とじゃこのかき揚げ……………660円
- ◆季節の天婦羅盛り合わせ……………1,320円

【造 里】

- ◆おまかせ盛り合わせ……………3,300円

【肉 料 理】

- ◆和牛せいり煮……………2,200円
- ◆和牛しゃぶしゃぶ……………2,750円
- ◆和牛すき焼き……………2,750円
- ◆和風ステーキ……………3,850円

【焼 物】

- ◆地鶏柚子胡椒焼き……………1,210円

【麺 類】

- ◆稲庭うどん(温・冷)……………770円

【寿 司】

- ◆寿司盛り合わせ……………2,750円

【水 物】

- ◆アイス……………440円
- ◆プリン……………660円
- ◆フルーツ……………880円

テーブル席限定メニュー

夜席 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆酵素玄米御膳 小町



酵素玄米の御膳

アミノ酸が豊富でエイジングケアやストレス緩和に、デトックス効果も高いと言われています。

2,970円 (税込)

◆夕鶴御膳

前菜 炊物 御飯 汁 香の物

メイン (1234)の中から1品お選びいただけます。)



②造里3種

③地鶏柚子胡椒焼

④焼魚

2,970円 (税込)

慶ばしい晴れの日をあざやかに演出

桂の祝い膳

ご成婚時のご両家
顔合わせや様々な
お祝いの席に



お喰い初め膳



祝い鯛