

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

夏の味覚 鱧会席

旬の鱧を
彩とりどりに

鱧づくしの贅沢な会席をご賞味ください。

小鍋は、「鱧鍋」か「鱧すき焼」のいずれかをお選びいただけます。

- 先付 鱧とローストビーフのサラダ
- 向付 鱧おとし、鱧焼霜(梅肉、しょうゆ)
- 椀物 鱧、オクラすり流し
- 焼物 鮎塩焼、蓼酢
- 強肴 鱧のソテー、丸茄子しょうゆ焼
- おしるぎ 鱧寿司
- 小鍋 鱧鍋(ボン酢)又は鱧すき焼(玉子)そうめん
- 水物 季節の果物

7,700円(税込)

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 揚物
強肴 御飯 止椀 香の物 水物



花車会席

期間限定メニュー

夏の味覚 鱧会席

旬の鱧を
彩とりどりに

鱧づくしの贅沢な会席をご賞味ください。



- 先付 鱧とローストビーフのサラダ
- 向付 鱧おとし、鱧焼霜(梅肉、しょうゆ)
- 椀物 鱧、オクラすり流し
- 焼物 鮎塩焼、蓼酢
- 強肴 鱧のソテー、丸茄子しょうゆ焼
- おしるぎ 鱧寿司
- 小鍋 鱧鍋(ボン酢)又は鱧すき焼(玉子)そうめん
- 水物 季節の果物

小鍋は、「鱧鍋」か「鱧すき焼」のいずれかをお選びいただけます。

7,700円(税込)

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

[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]

- ◆和牛せいり蒸し……………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

◆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
- ①天ぷら

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