

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
■ふぐ唐揚げ ■鉄ちり ■ぞうすい 漬物 ■アイスクリーム

◆ふぐづくし会席 9品
■鉄皮煮凍り、鉄皮サラダ、季節の一品
■鉄刺 あしらい一式 ■ふぐぶつ(アン肝・白子・ふぐ・鉄皮ボン酢合)
■焼ふぐ ■ふぐあぶり寿司 ■ふぐ唐揚げ ■鉄ちり
■ぞうすい 漬物 ■季節のくだもの2種

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、アン肝旨煮、ふぐぶつ ■鉄刺 あしらい一式
■ふぐと白子の茶わん蒸 ■焼ふぐ 焼白子 ■ふぐあぶり寿司
■ふぐ唐揚げ ■鉄ちり 白子 アン肝 ■ぞうすい 漬物
■季節のくだもの3種

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 3,850円 (税込)
■鉄ちり ■サラダ ■ふぐ唐揚げ
■ぞうすい 漬物

●「鉄ちり」はお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 焼物 揚げ物 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 焼物 揚げ物 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 焼物 揚げ物 炊物 蒸物 揚げ物
強肴 御飯 止椀 香の物 水物



花車会席

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
■ふぐ唐揚げ ■鉄ちり ■ぞうすい 漬物 ■アイスクリーム

◆ふぐづくし会席 9品
■鉄皮煮凍り、鉄皮サラダ、季節の一品
■鉄刺 あしらい一式
■ふぐぶつ(アン肝・白子・ふぐ・鉄皮ボン酢合)
■焼ふぐ ■ふぐあぶり寿司 ■ふぐ唐揚げ
■鉄ちり ■ぞうすい 漬物
■季節のくだもの2種

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、アン肝旨煮、ふぐぶつ ■鉄刺 あしらい一式
■ふぐと白子の茶わん蒸 ■焼ふぐ 焼白子 ■ふぐあぶり寿司
■鉄ちり 白子 アン肝 ■ぞうすい 漬物
■季節のくだもの3種

2名様より 前日までにご予約が必要です **13,200円 (税込)**

◆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
■ふぐ唐揚げ ■鉄ちり ■ぞうすい 漬物
■アイスクリーム

●「鉄ちり」はお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

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