

昼席 11:00～15:00 (ラストオーダー14:00)



◆四季弁当 1,870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 2,970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



◆ミニ会席 3,850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 2,530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



華会席

- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、ホタルイカ・竹の子、露、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、笹葱みょうが
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 小鍋 かにしゃぶ、湯葉、金時草麩
- 寿司 にぎり寿司(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・あわび)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 水物 イチゴのバナナコッタ イチゴ・セトカ・ブルーベリー

感謝価格
7,700円(税込)

- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、ホタルイカ・竹の子、露、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、笹葱みょうが
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 寿司 ちらし寿司(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・イカ)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 水物 パンナコッタ



感謝価格
4,400円(税込)

夜席 17:30～22:00 (ラストオーダー21:00)

◆折鶴会席 4,400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 6,600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 8,800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



華会席

- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、ホタルイカ・竹の子、露、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、笹葱みょうが
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 小鍋 かにしゃぶ、湯葉、金時草麩
- 寿司 にぎり寿司(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・あわび)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 水物 イチゴのバナナコッタ イチゴ・セトカ・ブルーベリー

感謝価格
7,700円(税込)

- 前菜 竹の子木ノ芽和え・菜の花、ホタルイカ・竹の子、露、海老、一寸豆
- 向付 牛しゃぶと白菜のあんかけ、笹葱みょうが
- 蒸物 桜マス、えんどう豆ソース、桜紅芯大根、揚牛房
- 揚物 新玉葱、白魚、桜海老のかきあげ、青唐
- 寿司 ちらし寿司(鯛・マグロ・間八・イクラ・海老・穴子・貝柱・イカ)
- 椀物 蛤、竹の子、若布、桜大根、防風柚子
- 水物 パンナコッタ



感謝価格
4,400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
- ◆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]

- ◆和牛せいり蒸し.....2,200円
- ◆和牛しゃぶしゃぶ.....2,420円
- ◆和牛すき焼き.....2,420円
- ◆和風ステーキ.....3,300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]

- ◆海鮮ちらし寿司.....2,200円
- ◆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。

2,530円(税込)

◆夕鶴御膳

前菜 炊物 御飯 汁 香の物
 メイン (1)(2)(3)(4)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

単品で召し上がると
 およそ3,000円くらいのお品が 2,530円(税込)

※写真はイメージです。 ※材料の入荷状況により内容が変更となる場合がございます。ご了承くださいませ。 ※価格には消費税が含まれています。



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