

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。



秋の会席 期間限定メニュー



◆前 菜

●子持鮎、銀杏 ●ほうれん草、松茸お浸し
●鮭塩焼、海老、松茸

◆向 付

茄子、生うに、小カブラ、あわび、松茸あん

◆椀 物

土瓶蒸し 鰻、松茸

◆焼 物

紅葉鯛ときのこのソテー

◆強 肴

ローストビーフ、トリュフ入マッシュポテト、刻み松茸

◆寿 司

握り寿司8貫

◆汁 物

味噌汁

◆水 物

季節のフルーツ

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



花車会席

秋の会席 期間限定メニュー



◆前 菜

●子持鮎、銀杏 ●ほうれん草、松茸お浸し
●鮭塩焼、海老、松茸

◆向 付

茄子、生うに、小カブラ、あわび、松茸あん

◆椀 物

土瓶蒸し 鰻、松茸

◆焼 物

紅葉鯛ときのこのソテー

◆強 肴

ローストビーフ、トリュフ入マッシュポテト、
刻み松茸

◆寿 司

握り寿司8貫

◆汁 物

味噌汁

◆水 物

季節のフルーツ

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

- ◆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地鶏柚子胡椒丼

④焼魚

①天ぷら

2,970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