

伊勢志摩の新鮮な魚貝類や特選松阪牛をおしみなく使った「桂」の料理をご賞味ください。 伊勢 外宮



「手こね寿司」は伊勢志摩の郷土料理です。漁師が獲れた魚をその場で醤油に付けご飯に手で混ぜたことから「手こね」と呼ばれています。

**桂風手こね寿司** 小鉢・赤出し付 **¥1,480(税別)**

"Tekone sushi" meal set Classic chirashi sushi with red fish



世界ブランドの松阪牛を使った、贅沢な握り寿司と松阪牛しぐれ巻きセットです。

**松阪牛握り御膳** サラダ・小鉢・赤出し付 **¥1,700(税別)**

Matsusaka beef "Nigiri" sushi meal set



「饅」とは食べものという意味です。外宮では、毎日朝夕「慶」神々にお食事を用意する「回別朝夕大御饅茶の」こととあやうにおおみけ茶が「が千五百年間、欠かすことなく続けられています。」

外宮前名物 **御饅**

**伊勢鮪の豊穰井** 小鉢・赤出し付 **¥1,500(税別)**

"Mikedon" -Rice bowl topped with assorted seafood



豊かな漁場で育まれた、その季節の新鮮な魚貝類をたっぷり使った海鮮丼です。

**特選海鮮丼** 小鉢・赤出し付 **¥2,000(税別)**

Special "Kaisendon" -assorted seafood rice bowl



伊勢志摩のおいしいものを少しずつ集めました。ここでしか食べられない「桂御膳」をどうぞ。

**伊勢名物づくし「桂御膳」** **¥2,200(税別)**

手こね寿司(ハーブ)・伊勢うどん(ハーブ)・天ぷら・赤出し・サラダ・デザート  
"Katsura" meal set



厳選したその日のいちばんの旬のネタを使った上寿司。

**しまかぜ握り御膳** **¥2,000(税別)**

"Shimakaze" sushi meal set 小鉢・赤出し付



松阪牛をたっぷり使った、贅沢な牛丼です。

**松阪牛牛丼** 小鉢・赤出し付 **¥1,700(税別)**

Matsusaka beef rice bowl



松阪牛で仕込んだ特選ハンバーグをご賞味ください。

**松阪牛 ハンバーグ御膳** **¥1,900(税別)**

Matsusaka beef Hamburg Steak meal set サラダ・赤出し付



松阪牛と言えば「すき焼き」上質のお肉に卵をからませ絶品の味をご賞味ください。

**松阪牛 すき焼御膳** **¥2,800(税別)**

松阪牛すき焼・ご飯・赤出し・香の物  
Matsusaka beef "Sukiyaki" meal set

◆それぞれプラス 300 円で「伊勢うどん (ハーブ)」がつけれます。

※写真はイメージです。