

釜飯御膳

人気
NO.1

釜飯・天婦羅・小鉢・漬物・吸物・デザート

〈お造りなし〉 2,080円(税込)

〈お造り付〉 2,530円(税込)

釜飯は炊き上がるまで
30分ほどかかります
必ず到着の**30分前**に
一度ご連絡ください

釜飯の具材を

鯛 ホタテ 穴子 あさり 鶏

以上の中からおひとつお選びください



ベジタリアンメニューに変更等も可能です。お気軽にお問い合わせください。

行灯会席

3,100円(税込)

牛すき焼き鍋御膳

純国産牛使用

2,300円(税込)

牛すき焼き鍋(うどん)・造り・小鉢
御飯・吸物・漬物・デザート

釜飯の具材を
鯛
ホタテ
穴子
あさり
鶏

の中からおひとつお選びください

先付・釜飯・お造り・天婦羅・茶碗蒸し・漬物・吸物・デザート

ひつまぶし

2,300円(税込)

ひつまぶし・出汁巻玉子・小鉢
吸物・デザート・お出汁

寿司御膳

2,080円(税込)

寿司・天婦羅・小鉢
ミニうどん・デザート

花鹿弁当

1,650円(税込)

造り・天婦羅・焼物・炊合せ
御飯・吸物

お造り御膳

1,900円(税込)

造り・天婦羅・茶碗蒸し・小鉢・御飯
漬物・吸物・デザート

トンカツ御膳

1,850円(税込)

トンカツ・茶碗蒸し・小鉢
御飯・漬物・吸物・デザート

湯豆腐御膳

1,650円(税込)

湯豆腐・造り・天婦羅・小鉢・御飯
漬物・デザート



〒630-8107
奈良市奈保町2-12



お電話やFAXでのご予約も受け付けております

0742-22-0505

0742-23-6867



ホームページ



Instagram

寿司体験

受講料+お食事
¥3,500 税込

コース内容

- ・体験用寿司ネタ
- ・巻、稲荷等五貫
- ・天婦羅
- ・うどん鍋
- ・茶碗蒸し
- ・デザート



※写真はイメージです。
季節や仕入れ状況により変更する場合がございます

◆ 施設案内 ◆

本館 1 階



【個室】 5～10名様



【個室】 2～4名様



寿司カウンター



ホール



畳敷

本館 2 階 (最大250名様まで対応可)



椅子テーブル席に変更も可能です

【飛鳥・大宝の間】



【天平の間】

別館 (最大60名様まで対応可)



ご法要や会議、カラオケや趣味のイベント等にも
ご利用いただけます

プロジェクター・カラオケ完備



その他



奈良の
お土産コーナー

併設駐車場あり
大型バス駐車可



♿ バリアフリー対応



スロープ



リフト



多目的
トイレ



送迎バス