

外宮エリア

伊勢 桂

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0074伊勢市本町17-16（外宮前参道）		
TEL & FAX	0596-28-3001	担当者名	飯田 裕樹
営業時間	11：00～15：00（L O 14：30）	定休日	水曜
Email	isekatura@io.ocn.ne.jp	HP	http://ise-katsura.co.jp/

<施設概要>

伊勢 桂では、伊勢神宮（外宮）の外宮参道の入り口で**伊勢市駅から徒歩1分の好立地**！店は、純和風建築で県内に3店舗あります

【おみや桂】

伊勢名物の伊勢うどん・手こね寿司・松阪牛のしぐれ巻などを気軽に食べたりテイクアウトする事が出来ます。松阪牛のしぐれ煮を巻き寿司に仕上げました。お土産にどうぞ。

【角たこ】

16歳からたこ焼き一筋のイケメンたこ焼き職人が腕を振るっています。彼は東京・岐阜・三重（四日市）でたこ焼きを焼き続け、ギリギリの固さで焼き、外はカリッと中はトロトロと言うたこ焼きを実現させました。伊勢（鳥羽）の名物である**牡蠣を入れた『伊勢焼』**は絶品です!!

【伊勢 桂】

店舗の中心の位置に寿司和食の『伊勢 桂』があります。

- ・新鮮な海の幸：店長の自慢は、地元漁師さんから仕入れる海の幸。毎日新鮮なものを仕入れています。
- ・カウンター割烹スタイル：板前の調理風景を見ながら食事をする事が出来ます。メニューにない食べ物も作ってくれるかも！
- ・豪華な飾り仕切り：カウンターの後方には、大工さんの職人技とも言える飾り仕切りがより厳かな雰囲気を作り出しています。
- ・お年寄も安心の掘りごたつ：座敷は、全室掘りごたつなので、足の悪い方でも何の問題もなく食事して頂けます。

【御神酒 かつら】

和を感じさせる空間で、ウイスキーや焼酎を楽しめるラウンジです。至福のひとつきを。 ※予約制 貸切可・角だこ 桂

【取材全力協力します！】

サミットの勢いにのり、三重の為に!!伊勢の為に!!外宮参道の人々、伊勢市駅の所長さんや松阪のアクアイグニスのオーナーとマグロ解体ショーなどイベントを検討中。

<主要商品、サービス>

- 1、伊勢うどん 自家製のタレを使用しており、他とは違う味が楽しめて絶品です。
板前が調理していますが、天ぷらうどんなどバリエーションもたくさんあります。
- 2、手こね寿司 その日の仕入れで魚は変わるのですが、全ての使用する調味料は手作りで、魚も地物を使っています。
- 3、松阪牛しぐれ巻 肉は松阪牛を使用していて自分の店で炊いたしぐれ煮を作っています。
職人が1本1本手巻きなので巻き具合など最高の一品です。
- 4、御饌丼 地元伊勢の海の幸をふんだんに使用して、その海の幸の具を細かく一口大に切りとびこを混ぜます。
それを錦糸玉子をひいたシャリの上にのせてさらにその上に寿司海老、その日の一番良かったマグロのトロが2貫、イクラとのります。
- 5、その他 伊勢うどんのタレを使用した伊勢トンテキ、季節饅頭シリーズ、松阪牛ステーキ、三重県産黒毛和牛ステーキなどもおすすめです。

単品メニューは、仕入れによっては毎日メニューを書き換えています。

中でも、桂特製コロッケは2時間煮詰めた牛乳を使用したクリームコロッケが絶品です。

料理は材料さえありましたらお客様の注文には、『何でも答えます』と言うモットーでやっております。



<サミット限定商品>

【伊勢志摩を盛り上げたいという思いで考え出した**赤字覚悟の『サミット御膳』**】

伊勢のおいしさが詰まったお得なセットです。

伊勢桂特製コロッケ、てこね寿司、松阪牛握り、伊勢豚角煮、伊勢桂特製季節のかき揚げ、熊野地鶏たたき、伊勢うどん、本日の小鉢、季節のデザート、一口ビール、とついで、**[3,310円]のスペシャル定食**です！

<パンフレット情報>

割烹寿司 桂 ー外宮ー