



直前精米の
炊きたて土鍋
ご飯

和牛サーロインステーキ

3,080 円 (税込)

土鍋ご飯、和牛サーロインステーキ、サラダ、鶴付出、
ご飯のおとも5種盛合せ、赤出汁、お漬物

和牛のサーロインを炭火でじっくり焼き上げた一品です。

A4クラス以上の和牛サーロインを使用し、肉のうまみと
脂の甘味が特徴です。京丹後・琴引浜の塩と自家製ポン酢で、綾部の
地野菜と一緒に素材の味をお楽しみください。



直前精米の
炊きたて土鍋
ご飯

和牛赤身ステーキ

2,200 円 (税込)

土鍋ご飯、和牛赤身ステーキ、サラダ、鶴付出、
ご飯のおとも5種盛合せ、赤出汁、お漬物

和牛の赤身肉を炭火でじっくり焼き上げた一品です。

赤身肉はモモの中でも特に柔らかいランプ肉を使用しております。
サーロインにはない歯ごたえと肉本来のうまみをお楽しみください。
京丹後・琴引浜の塩と自家製ポン酢で、綾部の地野菜と一緒に
素材の味をお楽しみください。



直前精米の
炊きたて土鍋
ご飯

結鶴プレート

2,200 円 (税込)

土鍋ご飯、9種プレート、お造り、茶碗蒸し、
赤出汁、お漬物

ゆらり名物9種プレートに和・洋の彩り豊かな一品をお楽しみください。
内容は季節によって変わります。

お造りと茶碗蒸しがセットになった人気メニューです。



直前精米の
炊きたて土鍋
ご飯

鯛の出汁茶漬け

1,650 円 (税込)

土鍋ご飯、鯛の薄造り、茶漬け出汁、鶴付出、
ご飯のおとも5種盛合せ、赤出汁、お漬物

鮮度の良い愛媛産の真鯛を使用した鯛茶漬けです。
結鶴おすすめのお召し上がり方でお楽しみください。



直前精米の
炊きたて土鍋
ご飯

ミックスフライ

1,540 円 (税込)

土鍋ご飯、ミックスフライ (海老フライ・コロケ・
フィッシュフライ)、サラダ、鶴付出、ご飯のおとも5種盛合せ、
赤出汁、お漬物

定番のエビフライと舞鶴で水揚げされた鮮魚のフライ、
ゆらり名物コロケが楽しめる一品。

お子様プレート

1,100 円 (税込)

※土鍋ご飯は提供に20分ほどかかります。

お急ぎの方・少量のご飯をご希望の方は、土鍋で炊いたご飯をお茶碗で提供します。

ご注文の際にスタッフにお申し付け下さい。

YUITSURU COURSE

コース料理 要予約



3,850 円 (税込) 前菜 3 種盛り合わせ・カルパッチョ・スープ・魚料理・赤身ステーキ・パン・デザート

5,500 円 (税込) オードブル・カルパッチョ・スープ・魚介料理・魚料理・和牛サーロインステーキ・パン・デザート

YUITSURU A LA CARTE

単品メニュー



※ランチ時の単品メニューだけのご注文はご遠慮下さい。

ミックスフライ 990 円 (税込)
(海老フライ・フィッシュフライ・コロッケ)

フィッシュ & チップス 990 円 (税込)

厳選鶏のから揚げ 770 円 (税込)

コロッケ (3 個) 550 円 (税込)

揚げたてポテトチップ 440 円 (税込)

グリーンサラダ 495 円 (税込)

鯛の薄造り 660 円 (税込)

鮮魚のカルパッチョ 1,100 円 (税込)

和牛サーロインステーキ 2,100 円 (税込)

和牛赤身ステーキ 1,210 円 (税込)

土鍋ご飯 (1 合) 495 円 (税込)

茶碗蒸し 385 円 (税込)

卵かけご飯用「やまぶき」 165 円 (税込)

結

茶寮ゆらり

京都・綾べ

雀鳥
YUITSURU



※土鍋ご飯は提供に 20 分ほどかかります。
お急ぎの方・少量のご飯をご希望の方は、土鍋で炊いたご飯をお茶碗で提供します。
ご注文の際にスタッフにお申し付け下さい。