



ホール



たつみの間



尾瀬の間

広間
(榛名・赤城の間)

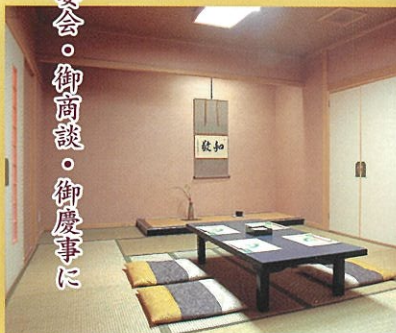
四季折々の豊かな味わいを美しい器に盛って、
ゆったりと落ち着ける御宴席で。

晃鶴庵

晃鶴庵の由来...

古くは、鶴巻と呼ばれた
この地にあかるく輝く
庵をむすびました。

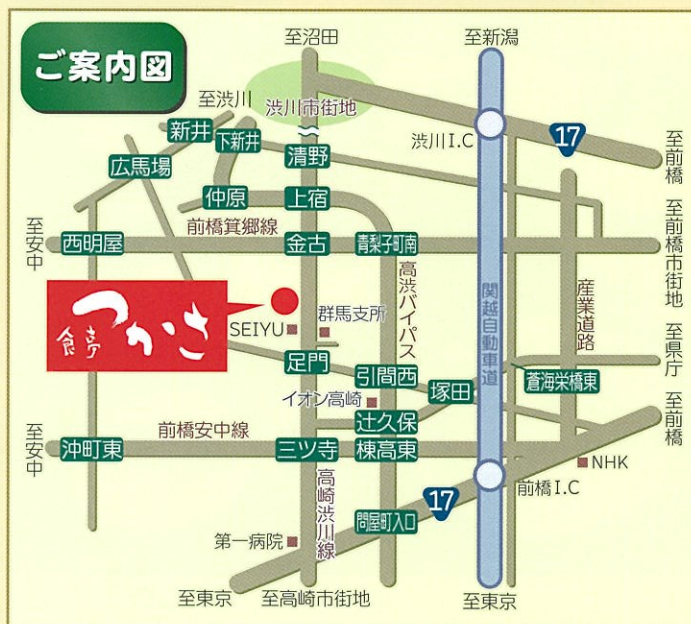
晃鶴庵表玄関



晃鶴庵茶室

少人数様の御宴会・御商談・御慶事に
御利用下さい。

箕輪城下金古宿木戸前



- 御会合・御宴会 (80名様位迄1部屋にてご利用頂けます。)
- マイクロバス送迎承ります。(無料)
- 2日前までに御予約下さい。

御予約
お問合せ **0120-330295**

営業時間/AM11:00~PM2:00 ◇ PM5:00~PM10:00
定休日/毎週火曜日

〒370-3531 群馬県高崎市足門町836

TEL/FAX 027-373-0295

<http://www.geocities.jp/tukasa838/>

E-mail: tukasa838@yahoo.co.jp



〜くつろぎの空間と旬の食彩〜

ご案内

御会席料理

御食事

仕出し料理



箕輪城下金古宿木戸前

晃鶴庵

御会席料理

故人の面影を偲び、
御先祖様を供養されるとき。
親しい方々に、
会席料理のおもてなし。

心静かに和やかなお浄め席のひとときを。

御法要会席

せい れん か
御法要 お浄め 聖蓮花
限定プラン

おもてなし価格
お一人様 **5,000円**
お飲物・消費税込み

プラン内容

お浄め+お食事+フリードリンク

- 前菜 ●刺身 ●焼物 ●酢の物 ●彩肴 ●小なべ
- 天ぷら ●煮物 ●お食事 ●フルーツ ●お飲物各種



御会席料理 **5,000円**(税抜)

食亭つかさでは「旬」を心に
季節ごとの新鮮な素材を皆様に
御提供させていただいております。



御会席料理 **4,000円**(税抜)

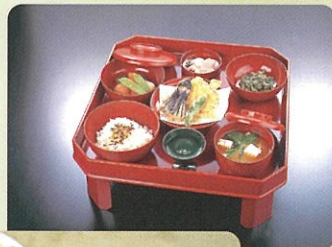
各種お子様膳



お子様のお料理、各種御用意いたします。

お料理代3,000円(税抜)より、
御人数・御予算・御用向きに応じ
ご調整いたします。

手向けの膳



つかさの十八番 法要料理

しらゆり

(しらゆりの献立は定番メニューとして通年ご賞味いただけます)

- 前菜** 前菜三種盛り(例:穴子新丈、クラゲ和え、鶏八幡巻)
- 吸物** 白魚、三つ葉、花麴
- 刺身** マグロ、鮭、甘海老、小菊
- 焼魚** 鱈(さわら) 照焼き、生姜、露煮
- 煮物** 茶碗蒸し(夏=冷しも可)
- 酢の物** もずく、タコ、レモン、花レンコン
- 天ぷら** 紫イカ、キス、舞茸、しし唐
- お肴** つかさ名物 味噌カツ(豚コース)
- 食事** 手打ちうどん、汁薬味
- デザート** フルーツヨーグルト 和え

4,000円(税抜)

御食事

榛名の山麓“金古宿”の
四季を感じさせる当店
自慢のお料理をぜひ、
御賞味下さい。



うなぎ御膳



お代官御膳



和膳ランチ

仕出し料理

各種慶祝・御法要・
御会席・御会食等、
いろいろに御利用
いただけます。



各種仕出し