



四季折々の
美しい味覚

おしながき

2024-2025
Winter



季節の和膳



お寿司や天麩羅がセットになった
見た目も華やかな豪華和膳

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

デザート付
コーヒー付

茶屋かご膳

3500円(税込)

小鉢三種 造り 蒸物 揚物 食事 留椀



天麩羅や煮物など
彩り豊かな冬の和膳

茶屋彩り膳

3000円(税込)

焼八寸 造り 焚合せ 揚物 替り鉢 蒸物
食事 香物 留椀

冬 の 逸 品

期間
限定

冬のお造り 5種盛り

1840円(税込)

マグロ・鯛・イカ・ボタン海老・鰯



冬のお天麩羅 盛合せ

1020円(税込)

冬が旬の食材と、海老が2本入った
ボリュームのある天麩羅盛合せです。

海老・蓮根・牛蒡・海老芋・青唐
葉地神

海老芋饅頭 カニ餡かけ

660円(税込)

旬の海老芋を使ったもちりとした食感。
カニの餡かけで贅沢な一品に仕上げました。



海鮮茶碗蒸し ～カニ餡かけ～

770円(税込)

帆立・海老・カニ・銀杏・梅麩・三つ葉



冬の炊き合せ

710円(税込)

南瓜・海老芋・蓮根・牛蒡・赤蒟蒻・梅人参・イベリコ豚角煮・絹さや

※アレルギーはスタッフにお聞きください

味覚会席

要予約

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。



にぎり寿司と
牛すき焼小鍋付き

鳳台 ほうだい

7700円(税込)

小鉢三種	蒸し物
造り	揚げ物
炊合せ	にぎり寿司
蓋物	吸物
焼き物	甘味
台の物	



お造り四種と
季節の小鍋付き

はなにしき

花錦

6600円(税込)

小鉢三種	揚げ物
造り	にぎり寿司
蓋物	吸物
焼き物	甘味
台の物	
蒸し物	



お造り三種と
季節の小鍋付き

しっぽう

七宝

5500円(税込)

小鉢三種	揚げ物
造り	お食事
蓋物	香物
焼き物	吸物
台の物	甘味
蒸し物	

おすすすめ和膳

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

国産地鶏つみれ使用



冬季
限定

にぎり寿司と小鍋が
セットになった

季節和膳

いろは

2800円(税込)

黒毛和牛使用



肉増量
+800円

和牛すき焼き膳

1870円(税込)

お膳に追加

◆天麩羅

(海老1尾・野菜三種) 550円(税込)

◆茶碗蒸し

550円(税込)

◆季節の饅頭

550円(税込)



豪華お造り膳 2200円(税込)

【お造り】鯛・鮪・紋甲烏賊・カンパチ・赤海老・帆立・生蛸・サーモン

デザート

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。



季節の大福と
わらびもち

380円(税込)

フルーツ
ショートケーキ

480円(税込)



白玉ぜんざい

620円(税込)



大人の
コーヒーゼリー

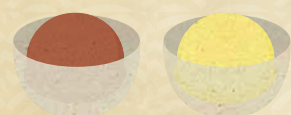
300円(税込)



- ・アイス (チョコレート)
- ・ゆずシャーベット

わらび餅
(5個入)

300円(税込)



各150円(税込)

