



四季折々の
美しい味覚

おしながき

2025
Spring



※季節により料理内容・器など変更になる場合がございます。
※アレルギーにつきましてはスタッフにおたずねください

季節の和膳

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

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



デザート付
コーヒー付

茶屋かご膳

3600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
彩り豊かな春の和膳

茶屋彩り膳

3100円(税込)

焼八寸 造り 焚合せ 揚物 替り鉢 蒸物
食事 香物 留椀

春の逸品

期間限定

春のお造り 5種盛り

1840円(税込)

鯛・マグロ・カンパチ・イカ・赤海老



春の天麩羅 盛合せ

1020円(税込)

春が旬の食材と、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・筍・蟹風味真丈・青唐

玉ねぎそぼろ饅頭 ～カレー風味仕立て～

660円(税込)

鶏と鰹の合わせ出汁でじっくり練り上げたカレー風味の饅頭です。



春の炊き合せ

710円(税込)

筍・若芽・小芋・海老・浅利つみれ・赤菫蕨
蓴・うすい豆・桜麩

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
和牛すき焼小鍋付き

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	



にぎり寿司と
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。

奥丹波鶏とみつせ鶏つみれ使用

春季
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)



苺プリン

300円(税込)



わらび餅
(5個入)

300円(税込)

- ・アイス (チョコレート)
- ・ゆずシャーベット



各150円(税込)

