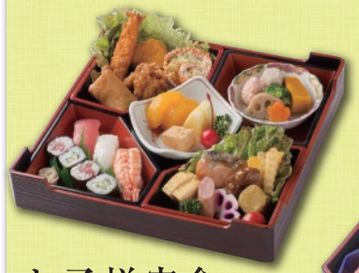
■お子様メニュー

※写真はイメージです



お子様定食
2,000円
（税込2,200円）

お子様すし　1,200円
（税込1,320円）

※本紙記載の料理は全て店内メニューとなります
※個室をご利用の際、お部屋料として10%いただいております
※鶏五目ご飯は白ご飯に変更できます
※仕入れ状況により、内容が一部変更する場合がございます。ご了承下さいませ
※アレルゲンにつきましては、スタッフにお尋ね下さい

■お土産お供え等に。

2日前までに要予約
髪斗をご希望の場合は
1週間前までにご予約

明治の森 音羽山荘

お手づくり最中

6個入 1,150円（税込）
12個入 2,290円（税込）

北海道十勝の産地を指定した最高級の小豆を高純度の白双糖でおいしさにこだわり炊き上げた小倉餡。今までにない厚みと、もち米の香ばしい風味と香りを残したサクサクの最中種。小倉餡と最中種を袋から取り出し、お客様ご自身でお手づくりで作りたての味をお楽しみいただける商品です。

明治の森音羽山荘　バウムクーヘン

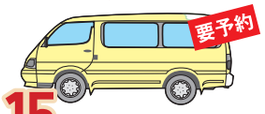
「好の詩」（ときうた）　9個入 1,944円（税込）

ブルボン王朝の歴史と共に生きた至宝のヴァニラを使用。その優しい香りはしっとりやわらかな食感とともに口の中に贅沢に広がります。

当店ではソーシャルディスタンスを保ち３密を避けてお食事いただけるよう配慮をしております。お気軽にご相談ください。

個室から広間までございます

無料送迎バス



15名様より承ります

※バスの台数に限りがございますので
お早めのご予約を御願い致します

割烹 音羽船 千里山店

【営業時間】
平日　11:00〜14:00　17:00〜21:00
土日祝日　11:00〜21:00
【定 休 日】
月曜日（12/30〜1/1・社内行事は臨時休業）

全席禁煙

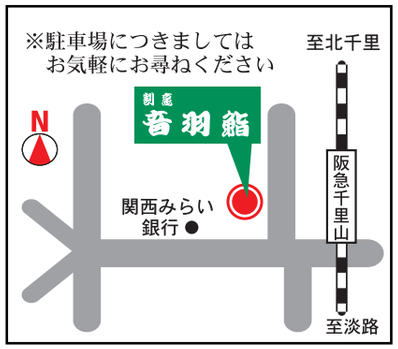
音羽　検索

要予約

※諸事情により営業時間を変更している場合がございます。
詳しくはホームページをご確認ください。

〒565-0851吹田市千里山西5-2-17

☎06(6338)8156



※写真は鳳台のイメージです。詳細は中面をご覧ください

割烹 音羽船
千里山店
【店内お召し上がりメニュー】

味覚会席

秋

2021年
9月1日(水)〜
11月30日(火)

入店時の検温

店内の消毒

仕切りの設置

スタッフの安全対策

入店時のアルコール消毒

マスク着用

お食事時以外のマスク着用

当店では安全・安心のため下記の対策を実施しております
ご来店のお客様へ、ご協力をお願いいたします

※写真は花錦のイメージです

花錦（はなにしき）

6,000円
（税込6,600円）

◆小鉢三種
丹波栗胡麻豆腐
秋茄子胡麻味噌和え
法蓮草と白木耳お浸し
◆炊合せ
舞茸・木の葉南瓜・茸信田巻・人参・絹さや
◆焼八寸
銀鮭西京焼
・丹波若鶏塩麹焼・茸袱紗・小判柿・胡麻ポテト
・干柿と黒豆羊羹串　梅花蓮根
・【中猪口】柚子帆立　くこの実
◆造　り
鯛・鮪・間八・サーモン
◆煮　物
豊年じょうよ饅頭菊花餡かけ・紅葉麸・山葵
◆台の物
三田ポーク黒豆味噌仕立て　山の芋添え
（白菜・白ネギ・占地・榎木・人参・水菜）
◆揚げ物
海老　薩摩芋　エリンギ　青唐
◆蒸し物
五目茶碗蒸し
（海老・鶏・白焼き鰻・百合根
・銀杏・椎茸・三つ葉）
◆サラダ
合鴨スモークサラダ
柑橘ドレッシング
◆吸い物
栗とむかごの真丈・若布・三つ葉
◆ちらし寿司
（秋刀魚檸檬酢〆・穴子
・椎茸・胡瓜・おぼろ）
◆甘　味
黒豆きな粉プリン

※写真は七宝のイメージです

鳳台（ほうだい）

7,000円
（税込7,700円）

◆小鉢三種
丹波栗胡麻豆腐・法蓮草と白木耳お浸し
秋茄子胡麻味噌和え　柚子帆立　くこの実
◆炊合せ
舞茸・木の葉南瓜・小芋・茸信田巻・人参・絹さや
◆焼き物
銀鮭西京焼
・茸袱紗・小判柿・胡麻ポテト・干柿と黒豆羊羹串・梅花蓮根
◆造　り
鯛・間八・鮪・烏賊・甘海老
◆煮　物
豊年じょうよ饅頭菊花餡かけ・紅葉麸・山葵
◆台の物
牛フィレ陶板焼き（玉葱 キャベツ 茄子 占地 人参 バター）
◆揚げ物
海老　薩摩芋　エリンギ　青唐
◆蒸し物
五目茶碗蒸し（海老・鶏・白焼き鰻・百合根・銀杏・椎茸・三つ葉）
◆サラダ
合鴨スモークサラダ　柑橘ドレッシング
◆吸い物
栗とむかごの真丈・若布・三つ葉
◆にぎり寿司
いか・まぐろ・たい・サーモン・ねぎとろ軍艦・穴子
◆甘　味
黒豆きな粉プリン

七宝（しっぽう）

5,000円（税込5,500円）

◆小鉢四種
丹波栗胡麻豆腐・法蓮草と白木耳お浸し
秋茄子胡麻味噌和え
柚子帆立　くこの実
◆焼き物
銀鮭西京焼
・茸袱紗・小判柿・胡麻ポテト
・干柿と黒豆羊羹串　梅花蓮根
◆造　り
鯛・鮪・サーモン
◆煮　物
豊年じょうよ饅頭菊花餡かけ・紅葉麸・山葵
◆台の物
丹波地鶏黒豆味噌仕立て　山の芋添え
（白菜・白ネギ・占地・榎木・人参・水菜）
◆揚げ物
海老　薩摩芋　エリンギ　青唐
◆蒸し物
五目茶碗蒸し
（海老・鶏・白焼き鰻・百合根
・銀杏・椎茸・三つ葉）
◆吸い物
栗とむかごの真丈・若布・三つ葉
◆御　飯
白御飯　縮緬山椒
◆香の物
胡瓜浅漬　柴漬
◆甘　味
黒豆きな粉プリン

※写真は鳳台のイメージです