

秋
メニュー

四季折々の
美しい味覚

おし
なが
が
ま

2023
Autumn



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

茶屋かご膳 3500円(税込)

小鉢三種
造り物 蒸し物 揚物 食事 留物 水物 飲物

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

茶屋彩り膳

3000円(税込)

天麩羅や煮物など
彩り豊かな秋の和膳



焼八寸
造り物
焚合せ
揚物
蒸し物

食事
香物
留物
水物
飲物

秋の逸品

期間限定

秋の彩り炊合せ 630円(税込)

木の葉南瓜や黒豆がんと、秋らしい彩りをやさしい出汁の味わいでお楽しみください。



くるみ饅頭 680円(税込)

くるみの香ばしい香りと、音羽こだわりの出汁餡かけでほっくりと。



丹波地鶏の茶碗蒸し 630円(税込)

丹波地鶏や海老、きのこなど、秋の味覚をたっぷり味わえる一品。

秋の天麩羅盛り合わせ

1100円(税込)

秋らしい舞茸や南瓜と、海老が2本入ったボリュームある盛り合わせが人気。



味覚会席

感謝の宴、心を尽くし
技を尽くしたおもてなし。



花錦 はなにしき

要予約

※季節により、内容が変わります
※写真はイメージです

6600円(税込)

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



七宝 しっぽう

- ◆ 小鉢二種
- ◆ 造り
- ◆ 蓋物
- ◆ 焼き物
- ◆ 台の物
- ◆ 蒸し物
- ◆ 揚げ物
- ◆ お食事
- ◆ 香物
- ◆ 吸物
- ◆ 甘味

5500円(税込)



鳳台 ほうだい

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

7700円(税込)

おすすめ和膳

秋季限定



丹波地鶏の小鍋つき

季節の小鍋が
セットになった

季節和膳



-hane-

2200円(税込)



黒毛和牛 | 絶品 |
すき焼き鍋

+800円で
お肉増量できます

和牛すき焼き膳

1890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



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)