

2025年
6月1日^日 > 8月31日^日

旨味にこだわった「出汁」に、旬の食材を活かす職人の「技」。音羽の季節感あふれる味覚会席をご堪能ください。



※写真は鳳台のイメージです

にぎり寿司と
和牛すき焼小鍋付き

鳳
ほうだい
台

7700円(税込)

小鉢三種
造り
炊合せ
蓋物
焼き物
台の物

蒸し物
揚げ物
にぎり寿司
吸物
甘味



和牛すき焼小鍋

甘辛い割り下が国産牛と野菜に染み込み、コクのある美味しさに。



トマト葛頭
餡かけ

トマトと鶏そぼろをじっくりと練り上げた餡はトマトの風味と程よく酸味のある涼しげな逸品です。

※「鳳台」は12名様以上のご予約で【送迎バス】承ります

にぎり寿司と
季節の小鍋付き

花
はなにしき
錦

6600円(税込)

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

※「花錦」は15名様以上のご予約で【送迎バス】承ります



※写真は花錦のイメージです



※写真は七宝のイメージです

七
しっぽう
宝

お造り三種と
季節の小鍋付き

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	

※「七宝」は15名様以上のご予約で【送迎バス】承ります