

夏メニュー

四季折々の
美しい味覚

おーながさ

2025
Summer



※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

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。



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 3600円(税込)

小鉢三種 造り 蓋物 揚物 寿司 留碗

にぎり寿司をちらし寿司に変更可



天麩羅や煮物など
彩り豊かな和膳

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 留碗

夏の逸品

期間限定

焼穴子 柳川風 玉子とじ小鍋

1230円(税込)

香ばしく焼き上げた穴子を甘辛だしで煮込み、ふんわり玉子でとじた贅沢な逸品です。

鍋が沸騰してきたら、溶いた卵を回し入れ再度、蓋をします。



夏の天ぷら 盛合せ

1020円(税込)

夏が旬の食材と、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・ヤングコーン・茄子・枝豆真丈・青唐



トマト葛饅頭 餡かけ

660円(税込)

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



夏の炊合せ

710円(税込)

冬瓜・南瓜・茄子オランダ煮・赤蒟蒻・蓮根・枝豆信田巻
赤パプリカ・絹さや・楓麩



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	

定番の和膳

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。



ちらし寿司と天麩羅が
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

1900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)

季節のケーキ

580円(税込)

季節により
内容が変わります



白玉ぜんざい

620円(税込)

マスクメロンプリン

300円(税込)



夏季
限定



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)

製産音羽鰻

夏といえは、音羽のうなぎ

毎年大好評!

うなぎ好きにはたまらない贅沢を、
思う存分お楽しみください。



一尾まるごと贅沢うな重

3800円(税込)

ハーフサイズ 2400円(税込)



温暖な気候とシラス台地の清涼な
地下水で育つ良質なうなぎ。
全国二の生産量の中から、
極上のうなぎを厳選しました。
外はカリッ中はふっくら&とろとろの
うなぎをお楽しみください。

極上

鹿児島県産極上うな重

8000円(税込)

55th OTOWA
おいしい笑顔をお届けしたい

55年の感謝を込めて。
贅沢な味わいを貴方に。

相盛り
メニュー

期間限定

2023 6/1日~6/30月

ふっくら香ばしい!



煮穴子

×

蒲焼うなぎ

3500円(税込)

うなぎと穴子は
「長寿」と「出世」の象徴
縁起の良い相盛り重



穴子の食べ比べ!

煮穴子

×

焼き穴子

3000円(税込)