



四季折々の
美しい味覚

おしながき

2025
Autumn

秋
メニュー



※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

秋の逸品

期間限定

鶏つみれ白湯風 味噌小鍋

1230円(税込)

鶏つみれ・白葱・玉葱・水菜
人参・占地・きしめん



9月・10月 期間限定

松茸の土瓶蒸し

1830円(税込)

松茸・海老・鰹・鶏・銀杏・三つ葉・酢橘

※松茸が無くなり次第終了します。



秋の天ぷら盛合せ 1020円(税込)

秋が旬の食材と、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・茄子・薩摩芋・南瓜ふわふわ・青唐・葉地神



萩饅頭餡かけ 660円(税込)

小豆・南京・枝豆などを練り上げ、萩の花に見立てた
秋の饅頭です。

※アレルギーはスタッフにお聞きください

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。

奥丹波鶏使用

秋季
限定

豪華 吹き寄せちらし寿司の
セット和膳

季節和膳

いろは

2800円(税込)



黒毛和牛使用

80g肉増量
+ 800円

うどん(半玉)
+ 300円

和牛すき焼き膳

1900円(税込)



豪華お造り膳

2200円(税込)

お造り

鯛・マグロ・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)

やわらかぷりん
みたらし風

300円(税込)



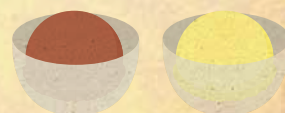
※写真はイメージです。



わらび餅
(5個入)

300円(税込)

- ・アイス (バニラ・チョコレート)
- ・ゆずシャーベット



各150円(税込)