



昼

おながき



2025
秋
Autumn
Lunch Menu

提供期間

2025 9.1^月 ▶ 11.30^日
11:00-14:00



製 鮪 羽 音
新伊丹店

ふわふわ

本 鮪 中トロと大煮穴子入り!

上
寿
司

晴

-hare-



美味しいお寿司で
笑顔♪気分も晴々♪

にぎり寿司(鯛・中トロ・カンパチ・サーモン・赤海老・穴子・イクラ・鉄火細巻)

サイドメニューはお好みに合わせて下からお選びください
(全てのセットに赤だしがついております)

基本セット



赤だし

1500円(税込)



単品注文より
280円
お得!!

茶碗蒸し

1800円(税込)



単品注文より
100円
お得!!

ミニうどん

1800円(税込)



単品注文より
300円
超お得!!

旬の天麩羅盛合せ

2200円(税込)

※写真はイメージです。



単品注文より
130円
お得!!

ミニ天麩羅+茶碗蒸し

2500円(税込)



単品注文より
330円
超お得!!

天麩羅+茶碗蒸し+ミニうどん

2700円(税込)

■ 定番メニュー

天麩羅膳

華

-hana-



コーヒー
もしくは紅茶付



1700円(税込)

天麩羅7種(海老2本・魚身・野菜5種)・お造り・茶碗蒸し・小鉢・ご飯・漬物・味噌汁



藤

ふじ

1700円(税込)

にぎり寿司(鯛・中トロ・カンパチ・赤海老・イクラ・穴子
印玉)・赤だし



水仙

すいせん

3100円(税込)

にぎり寿司(鯛・中トロ・カンパチ・数の子・赤海老
カニ・生たこ・イクラ・ウニ・穴子・印玉)・赤だし

料理長の
おまかせランチ

1100円(税込)

おかずメイン・お造り・小鉢・天麩羅4種
茶碗蒸し・ご飯・漬物・留枕



お子様ランチ

※写真は
イメージです

鶏からあげ・ポテト・ウインナー・ハンバーグ
エビフライ・オムレツ・プチトマト・チキンライス
白ごはん・オレンジ・パイ
オレンジジュース

1200円(税込)



※写真は
イメージです

ミニうどん

400円(税込)

■ おすすめ和膳

茶屋かご膳

にぎり寿司をちらし寿司に変更可



3600円(税込)

小鉢三種 造り 蓋物 揚物 寿司 留碗

※写真はイメージです。
季節により料理内容が変わります。

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

※写真はイメージです。季節により料理内容が変わります。

■ おすすめ和膳

秋季
限定

季節和膳

羽

-hane-



奥丹波鶏使用



2400円(税込)

【寿司】 吹き寄せちらし (鯛・鮪・海老・サーモン・秋刀魚レモンペ・絹さや・しめじ・舞茸・南京・人参・銀杏)
【揚げ物】 海老・野菜3種
【台物】 奥丹波鶏鍋 【小鉢】

和牛
すき焼き膳



黒毛和牛使用



1900円(税込)

80g肉増量 + 800円

うどん(半玉) + 300円

デザート



季節の大福と
わらびもち

380円(税込)

季節により
内容が変わります

季節のケーキ

580円(税込)



白玉ぜんざい

620円(税込)



※写真は
イメージです。

やわらかぷりん
みたらし風

300円(税込)

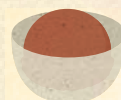


わらび餅
(5個入)

300円(税込)

※写真はイメージです

- ・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)



デザートとご一緒にいかがですか？

平日ランチタイム限定
(11:00-14:00)



コーヒー
または
紅茶

通常350円(税込)が

SPECIAL PRICE 150円(税込)

大切な集まりや家族の記念日に
出前・テイクアウト
承ります

一人前もご用意しております



お座敷での
ご宴会・ご慶弔
承ります

最大
90名
まで



割烹 **音羽鮨**

新伊丹店

営業時間

平日 11:00-14:00 / 17:00-21:00
土日祝 11:00-21:00

定休日

水曜日 (社内行事日・12/29～1/1は休業)