

土日祝 秋ラニテメニュー

提供期間

2025.9.1^月 - 11.30^日 11:00-16:00



にぎり寿司をちらし寿司に変更可



茶屋かご膳

小鉢三種・造り・蓋物・揚物・寿司・留椀

3600円(税込)



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)

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 物	海老・野菜3種
台 物	奥丹波鶏の土瓶蒸し
蒸 物	茶碗蒸し



奥丹波鶏使用



上寿司

靖

～ハレ～

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)
赤だし

1500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)



茶屋彩り膳

焼八寸・造り・焚合せ・揚物・替り鉢・蒸物・食事・香物・留椀

3100円(税込)



藤

ふじ

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

1700円(税込)



水仙

すいせん

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

3100円(税込)

逸品

お造り盛合せ5種

(鯛・マグロ・紋甲イカ・カンパチ・赤海老)

1600円(税込)



※写真はイメージです

鯛荒炊き 1200円(税込)

鶏の唐揚げ 700円(税込)

カマンベールチーズフライ 670円(税込)

茶碗蒸し 580円(税込)

ミニきつねうどん 400円(税込)

赤だし(魚・順菜・浅利・玉子) 350円(税込)

出汁巻玉子 700円(税込)

炊き込みご飯(漬物2種) 550円(税込)

白ご飯(漬物2種) 320円(税込)

お子様ランチ

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

1200円(税込)



※写真はイメージです

寿司

玉子 170円(税込)

生サーモン 260円(税込)

キハダマグロ 340円(税込)

カンパチ 340円(税込)

鯛 340円(税込)

生赤海老 340円(税込)

タイラギ貝 340円(税込)

剣先イカ 420円(税込)

煮穴子 420円(税込)

ボイル海老 460円(税込)

鹿児島産鰻 560円(税込)

生ウニ 560円(税込)

イクラ 560円(税込)

数の子 560円(税込)

本鮪中トロ 660円(税込)



細巻

胡瓜 300円(税込)

納豆 300円(税込)

梅しそ 300円(税込)

鉄火 360円(税込)

うな胡 420円(税込)

トロ鉄火 950円(税込)

手巻

胡瓜 250円(税込)

納豆 250円(税込)

梅しそ 250円(税込)

鉄火 300円(税込)

うな胡 420円(税込)

トロ鉄火 600円(税込)