



四季折々の
美しい味覚

おしながき

2025-2026
Winter



冬
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



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

冬の逸品

期間限定



えびすもち豚 ちゃんぽん鍋

1020円(税込)

えびすもち豚・浅利・蒲鉾・木耳・白菜
白葱・玉葱・水菜・人参・ちゃんぽん鍋

カニしゃぶ小鍋

2240円(税込)

ズワイガニ・白菜・白葱
玉葱・水菜・占地
人参・ちゃんぽん鍋



冬の天麩羅盛合せ

1020円(税込)

冬が旬の食材と、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・蓮根・牛蒡・南瓜・カニふわふわ・青唐



蓮根饅頭カニ餡かけ

660円(税込)

旬の蓮根を使ったもっちりとした食感。
カニの餡掛けで贅沢な一品に。

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	

冬季
限定

小鍋が付いた
お寿司のセット和膳

季節和膳

いろは

2800円(税込)



お寿司は
フグたたき・ローストビーフ・鰯

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。

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)

白玉ぜんざい

620円(税込)



冬季
限定



ほうじ茶
プリン

300円(税込)



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)