



四季折々の
美しい味覚

おしながき

2026
Spring

春
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)

人気
No.1

小鉢三種 造り 蓋物 揚物 寿司 留椀



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 留椀

春の逸品

期間限定

鯛しゃぶ小鍋

1320円(税込)

鯛・白菜・白葱・玉葱
水菜・占地・人参



名古屋コーチン つみれ小鍋

1020円(税込)

名古屋コーチンつみれ・奥丹波鶏
白菜・白葱・玉葱・水菜・占地・人参



春の天麩羅盛合せ

1020円(税込)

春が旬の食材と、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・筍・蓮根・茄子・青唐



桜えび道明寺 饅頭餡かけ

660円(税込)

道明寺粉で包んだ饅頭に桜えびを練り込み、ふんわり蒸し上げました。



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 | |

春季
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)



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

2000円(税込)



豪華お造り膳

2200円(税込)

お造り

赤海老・マグロ・イカ・鯛・カンパチ
生たこ・タイラギ貝・サーモン



デザート



季節の大福と
わらびもち

380円(税込)

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

白玉ぜんざい

620円(税込)

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。



春季
限定



イチゴとホイップ^oつき!

なめらか
プリン

300円(税込)

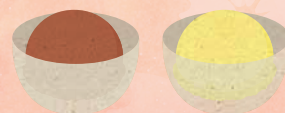


わらび餅
(5個入)

300円(税込)

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

- ・アイス (バニラ・チョコレート)
- ・ゆずシャーベット



各200円(税込)