



# 魚

2026  
**春**  
Spring  
Lunch Menu

提供期間  
2026 3.1<sup>日</sup> - 5.31<sup>日</sup>  
11:00-14:00



割烹 **音羽鮨**  
新伊丹店

# セットメニュー

リニューアル!

美味しいお寿司で  
笑顔♪気分も晴々♪

上  
寿司

晴

-hare-



本マグロ  
大煮穴子  
(わさび塩)

入り

## 基本セット

にぎり寿司

本鮪赤身・カンパチ・青物・鯛ポン酢・赤海老  
ネギトロ軍艦・サーモン炙り・煮穴子(わさび塩)

+ 赤だし

1700円(税込)

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)



単品注文より  
250円  
お得!!

茶碗蒸し

2000円(税込)



単品注文より  
100円  
お得!!

ミニうどん

2000円(税込)



単品注文より  
320円  
超お得!!

旬の天麩羅盛合せ

2400円(税込)

※写真はイメージです。

単品注文より  
100円  
お得!!

ミニ天麩羅+茶碗蒸し

2700円(税込)



単品注文より  
200円  
お得!!

天麩羅+茶碗蒸し  
+ミニうどん

3000円(税込)



天麩羅膳

華

-hana-



1700円(税込)

天麩羅6種(海老2本・魚身・野菜4種)・お造り・茶碗蒸し・小鉢・ご飯・漬物・味噌汁



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)

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3種  
茶碗蒸し・ご飯・漬物・留椀



※写真は  
イメージです

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・オムレツ・プチトマト  
白ごはん・プリン  
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)

人気  
No.1

茶屋かご膳



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。

春季  
限定

季節和膳

いろは



2800円(税込)

【寿司】五目海鮮ちらし  
【焼八寸】出汁巻き・鮭塩焼き・わかさぎ  
八幡巻・姫長芋

【台物】名古屋コーチン小鍋  
【揚物】海老・野菜3種  
【蓋物】ふわふわ饅頭

和牛すき焼き膳

黒毛和牛使用



コーヒー  
もしくは紅茶付

2000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)



白玉ぜんざい

620円(税込)



春季  
限定

なめらか  
プリン

300円(税込)

イチゴとホイップつき!

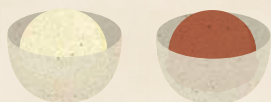


※写真はイメージです

わらび餅(5個入)

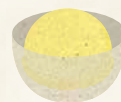
300円(税込)

アイス (バニラ・チョコレート)



各200円(税込)

ゆずシャーベット



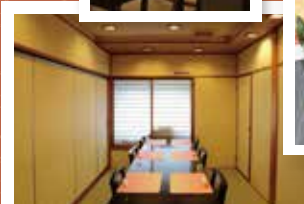
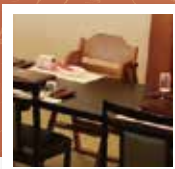
200円(税込)

お座敷での

## ランチ会・ママさん会 ご予約承ります

小さなお子さまが歩かれたり、お昼寝されても  
個室なら気にすることなく安心です。

▼お子さま椅子あり



※写真はイメージです。

製 齋 音 羽 齋

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)