



四季折々の  
美しい味覚

# おしながき

2026  
Summer

夏メニュー



# 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

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 留椀

お好みで台の物を追加できます



焼穴子柳川風 玉子とじ小鍋

焼穴子・針野菜(白葱  
玉葱・人参・水菜)・卵

+1000円  
で追加可能



和牛すき焼き小鍋

和牛・白菜・玉葱  
水菜・占地・卵

+1800円  
で追加可能



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

# 夏の逸品

期間限定

## うなぎ 柳川風玉子とじ小鍋

1020円(税込)

白焼鰻・白葱・玉葱・牛蒡・人参  
豆苗・卵



## 鱧すき小鍋

1530円(税込)

鱧・玉葱・白葱・人参・占地  
えのき・水菜



## 夏の天麩羅盛合せ

1020円(税込)

夏が旬の食材と、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・茄子・蓮根・ヤングコーン・青唐



## じゃがいも饅頭 ポタージュ餡かけ

660円(税込)

じゃがいもの優しい甘みを活かした饅頭になめらかなポタージュ餡をかけて仕上げました。

# 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	

# 定番の和膳

涼を感じる

お寿司のセット和膳



夏季  
限定

季節和膳

## いろは

2800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。



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

大赤海老・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

※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)

※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。



夏季  
限定



パイナップル  
プリン

300円(税込)

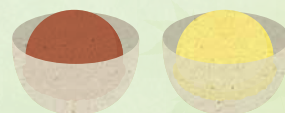


わらび餅  
(5個入)

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)