

# 土日祝 夏ランチメニュー

提供期間  
2026.6.1<sup>日</sup> - 8.31<sup>日</sup> 11:00-16:00

人気 No.1

茶屋かご膳



お好みて台の物を追加できます

小鉢三種・造り・蓋物  
揚物・寿司・留椀

3600円(税込)

焼穴子柳川風 玉子とし小鍋

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

夏季限定

季節和膳 いろは



涼を感じる  
お寿司のセット和膳

2800円(税込)

【焼八寸】 あぶら鯉・出汁巻・帆立煮・茗荷甘酢  
【炊合せ】 冬瓜・信田巻・楓麩・小芋・青味  
【造り】 鯛・マグロ  
【寿司】 鰻ちらし寿司

【冷やし鉢】 稲庭風うどん  
【蓋物】 ふわふわ饅頭  
【天麩羅】 海老・野菜3種

上寿司  
晴

-hare-



本マグロ  
大煮穴子  
(わさび塩)  
入り

1700円(税込)

【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

限定復活

1日限定5食

豪華海鮮丼  
(汁物付)

3000円(税込)

海鮮丼(本鮪赤身・カンパチ・鯛・サーモン・甲イカ・大赤海老  
タイラギ貝・ネギトロ・イクラ・玉子)



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



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)

ミニうどん 温 冷 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

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 360円(税込)

トロ鉄火 600円(税込)