





四季折々の
美しい味覚

おしながき

秋メニュー





2026
Autumn

※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。
※アレルゲン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。



茶屋かご膳

3600円(税込)

小鉢三種　造り　蓋物
揚物　寿司　汁物

お好みで台の物を追加できます



えびすもち豚バラ肉の白湯小鍋

えびすもち豚・レタス・チンゲン菜
玉葱・占地・白木耳・幅広麺



和牛すき焼き小鍋

和牛・白菜・玉葱・占地・人参
水菜・生卵



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　汁物

秋の逸品

期間限定



えびすもち豚バラ肉の白湯小鍋

1020円(税込)

えびすもち豚・レタス・チンゲン菜
玉葱・占地・白木耳・幅広麺



9月・10月期間限定

松茸の土瓶蒸し

1830円(税込)

松茸・海老・鱧・鶏・銀杏・三つ葉・酢橘

※松茸が無くなり次第終了します。



秋の天麩羅盛合せ

1020円(税込)

秋が旬の食材と、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・薩摩芋・南瓜・蓮根・青唐



栗饅頭きのこ(榎木・椎茸・占地)餡かけ

660円(税込)

刻んだ栗を練り込んだ饅頭に、滋味豊かな
三種のきのこ餡をかけて仕上げました。

※アレルゲンはスタッフにお聞きください

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
造り
炊合せ
蓋物
焼き物
台の物
蒸し物
揚げ物
にぎり寿司
吸物
甘味



にぎり寿司と
季節の小鍋付き

花錦（はなにしき）

6600円（税込）

小鉢三種
造り
蓋物
焼き物
台の物
蒸し物
揚げ物
にぎり寿司
吸物
甘味



お造り三種と
季節の小鍋付き

七宝（しっぽう）

5500円（税込）

小鉢三種
造り
蓋物
焼き物
台の物
蒸し物
揚げ物
お食事
香物
吸物
甘味

定番の和膳

秋が旬の食材を
詰め込みました♪



ちらし寿司と小鍋がついた
秋の味覚和膳

秋季限定

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。



秋季限定



キャラメル プリン

300円(税込)

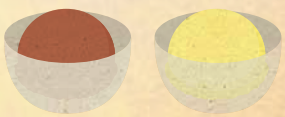


わらび餅
(5個入)

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)