

2026
秋
Autumn
Lunch Menu

提供期間
2026 9.1(火)▸11.30(月)
11:00-14:00

昼
おしながき









割烹 音羽鮨
新伊丹店

セットメニュー

美味しいお寿司で
笑顔♪気分も晴々♪



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)



茶碗蒸し
2000円(税込)



ミニうどん 温 冷
2000円(税込)



※写真はイメージです。

旬の天麩羅盛合せ
2400円(税込)

一番人気



ミニ天麩羅+茶碗蒸し
2700円(税込)



天麩羅+茶碗蒸し
+ミニうどん
3000円(税込)

定番メニュー

和牛すき焼き膳

黒毛和牛使用



80g肉増量
＋800円

うどん（半玉）
＋300円

2000円（税込）



天麩羅膳 華（はな）

1800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



水仙（すいせん）

3100円（税込）

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

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

温 冷

400円（税込）

おすすめ和膳



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)

小鉢三種　造り　蓋物　揚物　寿司　汁物

※写真はイメージです。季節により料理内容が変わります。

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

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



※写真はイメージです。季節により料理内容が変わります。

おすすめ和膳

秋季限定

季節和膳 いろは



ちらし寿司と小鍋がついた秋の味覚和膳

【松花堂9マス箱】焼き物・炊合せ・お浸し
なます・造り・甘味
【　台　物　】きのこ鍋
【天麩羅】海老・野菜３種
【寿　司】ちらし寿司

2800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

1日限定5食

限定復活

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）



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)

秋季限定



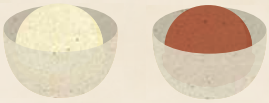
キャラメル
プリン　300円(税込)



※写真はイメージです

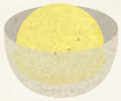
わらび餅(5個入)　300円(税込)

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

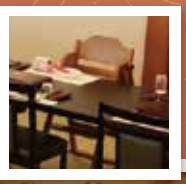


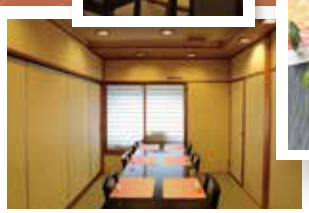
200円(税込)

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。

割烹 喜羽鮨　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）