割烹 音羽館

# 土日祝 秋ランチメニュー

提供期間
2026.9.1(火)－11.30(月) 11:00-16:00




## 茶屋かご膳

小鉢三種・造り・蓋物
揚物・寿司・汁物

3600円(税込)

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

+1000円で追加可能
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

+1800円で追加可能
和牛・白菜・玉葱・占地・人参
水菜・生卵

## 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

## 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)

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)

# 土日祝 ランチメニュー　11:00-16:00

割烹 香羽舘

## 逸品



※写真はイメージです

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）

| | |
|---|---|
| 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） |