

OTOWACYAYA

春の会席のご案内

ご予約承ります

見た目も鮮やかに料理人の心を演出
和らぐ空間と季節の食事
一度きりの大切なお席を真心込めて
お手伝いいたします



2020.3

■お子様メニュー



松花堂御膳 1,500円 (+税)



キッズプレート 880円 (+税)



職人体验
てま KIDS セット
980円 (+税)



お寿司ランチ
880円 (+税)



ミニうどん
320円 (+税)

■お土産・お持ち帰り



お手づくり最中
6個入 1,000円(+税)
12個入 2,000円(+税)



鯖寿し
1本 1,500円(+税)



焼き鯖寿し(紙箱入)
1本 2,000円(+税)



音羽巻
1,000円(+税)

少人数から最大 100 名様までご利用いただけます。ご予算・内容等お気軽に当店までお問い合わせください。

*記載の写真は全てイメージです

すし・和食
音羽茶屋 宇治店 <http://www.otw.co.jp/>

〒611-0041 宇治市横島町一ノ坪39

0774(21)1313

【営業時間】平 日 11:00~15:00 (ラストオーダー14:30)
17:00~21:30 (ラストオーダー21:00)
土日祝 11:00~21:30 (ラストオーダー21:00)

【定休日】火曜日(元日・社内行事日は休業)

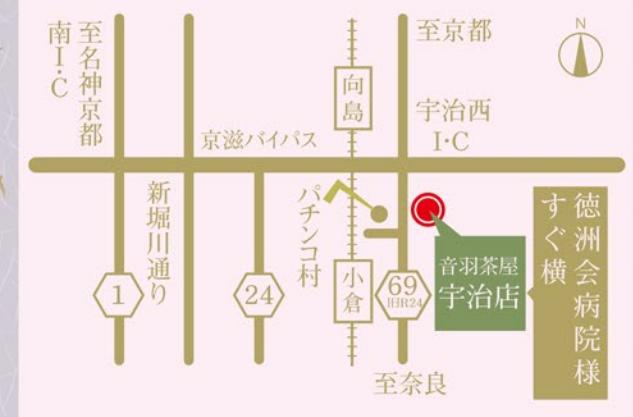
※サービス料として別途10%を頂戴しております。

※入荷状況により料理内容が変更する事がございます。

※座敷・ほりごたつ・椅子席もご用意致します。

※表記以外のお料理もございます。

お気軽にお問い合わせ下さいませ。





※写真は6,000円のイメージです

6,000円(+税)会席 -鳳凰-

前菜

(千代口) 蛹烏賊沖漬、桜海老真丈
一寸豆、炙り蛤、桜餅

向付

鮨、環八、鯛、甘海老

あしらい一式

海老東寺煮、蕗、小芋、筍、桜麩

焼物

鰯木の芽味噌焼、うすい真丈
筍胡麻和え、葉地神

台物

春野菜の海鮮小鍋
海老、帆立、穴子、鶏団子

蒸し物

茶碗蒸し

揚物

天婦羅盛合せ

海老、桜海老真丈、青唐、天出汁

酢物

錦糸巻、北寄貝、若布胡麻和え

せろり土佐酢漬け

食事

ちりめん山椒御飯

香の物

二種盛り

留椀

筍つみれ、菜の花、若布、木の芽

甘味

桜大福、蕨餅

8,000円(+税)会席

先付

- ・桜豆腐と春野菜のジュレ掛け
- ・桜海老真丈、一寸豆
炙り蛤、桜餅
- ・和風ローストビーフ
マスター、トマト

煮物椀

- 蛤真丈、海老、筍、若布
百合根、木の芽

向付

- 本鮓中とろ、鯛、牡丹海老
環八、あたり烏賊
～あしらい一式～

焚合せ

- 筍道明寺饅頭、うすい餡、蕨
花弁百合根

焼物

- 鰯木の芽味噌焼、うすい真丈
筍胡麻和え、葉地神

台物 選べる台の物

- ・揚物
- 甘鯛若狭揚げ、青唐、天出汁

食事

焼鯖寿司

留椀

赤出汁仕立、浅蜊、茸、葱

甘味

桜大福、蕨餅

選べるお肉の台の物



下記の中から、お好きな「台の物」をお選び頂けます

A: 黒毛和牛 すき焼き小鍋

玉葱、白葱、青葱、牛蒡

B: 黒毛和牛 サーロイン鉄板焼

椎茸、白葱、青唐

5,000円(+税)会席

先付

- 桜豆腐と春野菜のジュレ掛け

向付

- 鮨、環八、鯛、甘海老、あしらい一式

焚合せ

- 海老東寺煮、蕗、小芋、筍、桜麩

焼物

- 鰯木の芽味噌焼、うすい真丈、筍胡麻和え
葉地神

台物

- 春野菜の海鮮小鍋

海老、帆立、穴子、鶏団子

蒸し物

茶碗蒸し

揚物

- 天婦羅盛合せ

海老、桜海老真丈、青唐、天出汁

食事

ちりめん山椒御飯

香の物

二種盛り

留椀

- 筍つみれ、菜の花、若布、木の芽

甘味

桜大福、蕨餅

6,000円(+税)会席 -朱雀-

先付

- 桜豆腐と春野菜のジュレ掛け

向付

- 鮨、環八、鯛、甘海老、あしらい一式

焚合せ

- 海老東寺煮、蕗、小芋、筍、桜麩

焼物

- 鰯木の芽味噌焼、うすい真丈、筍胡麻和え
葉地神

台物

- 春野菜の海鮮小鍋

海老、帆立、穴子、鶏団子

蒸し物

茶碗蒸し

揚物

- 天婦羅盛合せ

海老、桜海老真丈、青唐、天出汁

食事

にぎり寿司盛合せ

- 鮨、烏賊、帆立、海老、いくら

留椀

- 赤出汁仕立

甘味

桜大福、蕨餅

7,000円(+税)会席

前菜

- (千代口) 蛹烏賊沖漬、桜海老真丈、一寸豆
炙り蛤、桜餅

煮物椀

- 蛤真丈、海老、筍、若布、百合根、木の芽

向付

- 鮨、環八、鯛、甘海老、～あしらい一式～

焚合せ

- 海老東寺煮、蕗、小芋、筍、桜麩

焼物

- 鰯木の芽味噌焼、うすい真丈、筍胡麻和え
葉地神

台物

- 春野菜の海鮮小鍋

海老、帆立、穴子、鶏団子

蒸し物

茶碗蒸し

揚物

- 天婦羅盛合せ

海老、桜海老真丈、青唐、天出汁

食事

- にぎり寿司盛り合わせ

鮨、海老、帆立

留椀

- 赤出汁仕立

甘味

桜大福、蕨餅