

(税込6,480円)

3人用 3,250円(税込3,670円)

**3-49** 5人前 **10,000円**(税込10,800円)

A top-down view of a round wooden bento box filled with a variety of Japanese sushi. The sushi is arranged in a circular pattern, featuring nigiri, maki, and sashimi. The box has a dark interior and a light-colored exterior with a circular pattern. The sushi includes pieces of salmon, tuna, and other fish, as well as vegetable and fruit toppings. The arrangement is visually appealing and typical of a high-quality bento meal.

**盛合せ鉢盛** 46cmφ **小卵工**  
2-1 5人前 **4,700円**(税込5,076円)

A large, ornate wooden bowl filled with a variety of Japanese sushi. The sushi is arranged in a circular pattern, featuring nigiri, maki, and sashimi. The bowl is dark brown with a lighter-colored rim. The sushi includes salmon, tuna, and other fish, along with various vegetables and rice. The presentation is highly decorative and typical of a high-quality Japanese restaurant.

**にぎり鉢盛** 38×38cm **小開工**  
1-7 5人前 **4,700円**(税込5,076円)

A top-down view of a circular wooden bowl filled with a variety of Japanese sushi. The bowl is filled with an assortment of nigiri, maki, and sashimi. In the center, there are several maki rolls, including one with salmon and one with tuna. Surrounding these are various nigiri pieces, such as salmon, tuna, and white fish. There are also some sashimi pieces, like a large piece of salmon and a piece of tuna. The bowl is decorated with a pattern of small, colorful dots around the rim. The background is a plain, light-colored surface.

かえで 40cmφ 小卵工  
3-8 4人前 6,000円(税込6,480円)

A black rectangular box filled with an assortment of Japanese sushi. The selection includes several pieces of nigiri sushi, such as salmon, tuna, and white fish, along with maki rolls like California roll and cucumber roll. There are also some sashimi pieces and a decorative green garnish.

**上盛合せ** 小 卵 工

2-3 1人前 **1,300円** (税込1,404円)

A red box filled with various Japanese sushi, including nigiri, maki, and sashimi, garnished with wasabi and ginger.

**特選にぎり** 小 卵 工

3-9 1人前 **2,250円** (税込2,430円)

A wooden bento box filled with a variety of Japanese sushi. The box is decorated with a red and black pattern. Inside, there are several pieces of nigiri sushi, including salmon, tuna, and shrimp. There are also maki rolls, a sashimi of salmon, and a small piece of tamago (egg). A small yellow flower and a green garnish are placed on top of the sushi.

上にぎり 小卵工

3-4 1人前 1,900円(税込2,052円)



**1014**

**海老棒寿司**

【1本】 **小工**

**1,000円** (税込1,080円)

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1103</b> きゅうり細巻【1本】</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>1106</b> しんこ細巻【1本】</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>1726</b> 納豆細巻【1本】</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>1102</b> 鉄火細巻【1本】</p> <p><b>250円</b><br/>(税込270円)</p> <p><b>1724</b> ネギトロ細巻【1本】</p> <p><b>400円</b><br/>(税込432円)</p> | <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>250円</b><br/>(税込270円)</p> <p><b>400円</b><br/>(税込432円)</p> | <p><b>3010</b> 赤だし【1人前】</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>3011</b> 吸い物【1人前】</p> <p><b>200円</b><br/>(税込216円)</p> <p><b>9320</b> 茶碗蒸し【1人前】</p> <p><b>380円</b><br/>(税込410円)</p> <p><b>1001</b> 巻寿司【1本】</p> <p><b>400円</b><br/>(税込432円)</p> <p><b>1201</b> 上巻【1本】</p> <p><b>750円</b><br/>(税込810円)</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



1011  
穴子棒寿司  
[1本]  
小 1,000円  
(税込1,080円)

1014  
海老棒寿司  
[1本] 小 1,000円  
(税込1,080円)

|      |            |                 |
|------|------------|-----------------|
| 1103 | きゅうり細巻【1本】 | 200円<br>(税込216) |
| 1106 | しんこ細巻【1本】  | 200円<br>(税込216) |
| 1726 | 納豆細巻【1本】   | 200円<br>(税込216) |
| 1102 | 鉄火細巻【1本】   | 250円<br>(税込270) |
| 1724 | ネギトロ細巻【1本】 | 400円<br>(税込432) |

|      |           |                  |
|------|-----------|------------------|
| 3010 | 赤だし【1人前】  | 200円<br>(税込216円) |
| 3011 | 吸い物【1人前】  | 200円<br>(税込216円) |
| 9320 | 茶碗蒸し【1人前】 | 380円<br>(税込410円) |
| 1001 | 巻寿司【1本】   | 400円<br>(税込432円) |
| 1201 | 上巻【1本】    | 750円<br>(税込810円) |



ソールシャルデイス・タニシマを  
考慮した席の配置で  
ゆつたり・安心。

A vibrant display of various Japanese dishes, including sushi, sashimi, and tempura, arranged on a table with traditional Japanese decor. The image shows a variety of food items, including sushi, sashimi, and tempura, arranged on a table with traditional Japanese decor. The dishes are presented in a variety of containers, including wooden boxes, metal bowls, and small cups. The background features a colorful Japanese-style wall with a circular motif. The overall scene is a rich and colorful representation of Japanese cuisine.

個別宴会「古都」イメージです

| 店内で宴会コース                                   |                  |
|--------------------------------------------|------------------|
| ＜鍋コース：飲み放題付＞※お一人様用の小鍋対応いたします               |                  |
| 国産牛モツと国産牛の相盛り鍋コース                          | 7,000円（税込7,700円） |
| うどんすき鍋コース                                  | 6,000円（税込6,600円） |
| 淡路産えびすもち豚の葛鍋コース                            | 5,000円（税込5,500円） |
| とら河豚てっちり鍋コース                               | 8,000円（税込8,800円） |
| ＜その他宴会コース＞※飲み放題別途1,500円（税込1,650円）でご用意いたします |                  |
| 個別宴会「古都（こと）」                               | 4,500円（税込4,950円） |
| 個別宴会「葵（あおい）」                               | 3,500円（税込3,850円） |
| 会席宴会                                       | 3,500円（税込3,850円） |
| 会席宴会                                       | 4,500円（税込4,950円） |
| プレミアム宴会コース                                 | 7,000円（税込7,700円） |
| 鯛コース（5名様より）                                | 3,500円（税込3,850円） |

A photograph of a traditional Japanese interior, likely a tea room or study. The room features low wooden tables and sliding doors (shoji) with a grid pattern. The lighting is warm and natural, coming from the windows. The floor is dark and polished.

※全てお一人様用価格です  
※店内ご飲食の場合、消費税率は10%となります  
※この他コース及び店内単品メニューなどございます

少人数様に対応の小部屋ご用意

**アレルギー表記について**  
 当店で使用しておりますボン酢・しょうゆ・ドレッシング  
 には全て「小麦粉」が入っております

|          |          |          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>小</b> | <b>乳</b> | <b>そ</b> | <b>卵</b> | <b>工</b> | <b>力</b> | <b>落</b> |
| 小麦粉      | 牛乳       | 蕎麦       | 卵        | えび       | かに       | 落花生      |

## レジ袋有料化

経済産業省より全国でプラスチック製買物袋の有料化に伴い個別包装・進物目的でのビニール袋・紙袋・ビニール風呂敷は**5円～20円で販売**いたします。

エコ活動に感謝!!

おとわ eco くらぶ

スタンプ 10 個 → 200 円のお食事券

デイクアウト時に  
レジ袋不要で +①スタンプ

お箸不要で +①スタンプ

和食 音羽茶屋 宇治店

出前のご予約は下記の電話番号にて承っております  
【電話受付時間】  
10:00～8:00pm  **0774(21)0101**

http://www.otw.co.jp/  
〒611-0041 宇治市槇島町一ノ坪39  
【定休日】火曜日  
※元日は休業/火曜祝日の場合は営業

※キャンセルは前日までにお願いたします。当日はお受けできない場合がございます。

※数量・金額に関わらず、予約が大量にはいる日は配達できない場合がございますので、ご予約はお早めにごお願いいたします。

※季節・入荷状況により料理内容・器など変更する場合がございます。

※ご希望により、お膳の貸し出し及び、クラス・湯のみ・お鉢子も無料貸し出しいします。

※お座敷の祝事・法事も承りますのでお気軽にご相談ください。

※当社では、お客様の個人情報をお客様のご都合で連絡各種ご案内、サービス向上のための調査以外の目的で使用する事はいたしません。詳しくは当ホームページでご確認ください。

おうちにながら、音羽茶屋気分。

おん女

寿司・弁当・会席・オードブル  
 すし・和食  
**音羽茶屋** 宇治店

**出前  
専用**

冬メニュー期間  
2020.12/1 ▶ 2021.2/28  
火曜日定休 ※火曜祝日の場合は営業  
【電話受付】10:00～8:00pm  
☎0774-21-0101  
お支払い金額 3,000円以上のご注文にて承ります

新型コロナウイルス感染症対策として、商品お届け時の手指及び日常業務として使用している宅配車両の消毒に加え、アルコール消毒スプレーを使用する車両1台につき1本設置し、お客様へのお届け前にアルコール消毒を行い、商品の受け渡しをさせていただきます。

**9321 源氏御膳** げんじごぜん **4,600円(税込4,968円)**

季節・個数などにより一部内容が変更いたします。  
 「源氏御膳講」「朝霧膳」「古都の玉手箱」のアレルギーについて  
 つきましてはスタッフまでお問い合わせください。

あさぎりぜん **朝霧膳** 2,500円(税込2,700円) 9311 古都の ことのたまてばこ **玉手箱** 3,200円(税込3,456円) 9312

## 季節のお弁当



●上15×15cm  
●下15×15cm

ふゆ  
**冬の**  
てまりべんとう

**手毬弁当**

小乳 卵 工力  
**2,000円**  
(税込2,160円)

2018  
ふゆ  
みかくべんとう

**冬の味覚弁当**

**1,800円**(税込1,944円)







故人を偲ぶ  
ご親族様のお集まりに  
真心込めてお届けいたします

ききょうぜん ●吸い物付 49×25cm  
**2208 桔梗膳 4,500円(税込4,860円)**



ゆりぜん 36×25cm ●吸い物付  
**2207 百合膳 3,500円(税込3,780円)**



しらぎくぜん 38×38cm ●吸い物・茶碗蒸し付  
**2209 白菊膳 5,500円(税込5,940円)**



しょうかどうたけ 30×30cm ●吸い物付  
**2223 松花堂(竹) 3,000円(税込3,240円)**

※記載の写真はイメージです。※季節・個数などにより、御膳の一部内容が変更いたします。  
※アレルギーはスタッフまでお問い合わせください。※記載の商品はお持ち帰りもできます。お問い合わせください。

お集まりが難しい時に、お持ち帰り用もご用意しております



桃山-ももやま- 化粧箱入り  
**2113 3,500円(税込3,780円)**  
●37×26.5cm



醍醐-だいご- 化粧箱入り  
**2116 3,000円(税込3,240円)**  
●37×26.5cm



さばす 1607 **鯖寿し 1,500円(税込1,620円)**



おとわまさ 6-8 **音羽巻 1,000円(税込1,080円)**

2日前までの要予約  
通常の巻きの1.5倍!

祝  
Iwai

お慶びの席に華を添える鮮やかな装いの祝い料理をお届けいたします



しあわせのうた 2500 **幸の詩 3,500円(税込3,780円)**



よろこびのうた 2505 **慶の詩 5,000円(税込5,400円)**



3416 **山茶花 2,500円(税込2,700円)**



2504 **祝い弁当月の詩 5,000円(税込5,400円)**

祝会席

こうじゅ 2015 **紅綬 6,000円(税込6,480円)**

先付・前菜・造り・煮物  
焼き物(伊勢海老)・蒸し物・揚げ物  
酢の物・赤飯・吸物・甘味

こはく 2016 **琥珀 7,000円(税込7,560円)**

先付・前菜・造り・煮物  
焼き物(伊勢海老)・台の物・蒸し物  
揚げ物・酢の物・赤飯・吸い物・甘味

しうん 2017 **紫雲 8,000円(税込8,640円)**

先付・前菜・漬物・造り・煮物  
焼き物(伊勢海老)・台の物・蒸し物  
揚げ物・酢の物・赤飯・吸物・甘味

アレルギーはスタッフまでお問い合わせください

オードブル・他

※オードブルは季節によって内容が変わります。



さんご 2312 **珊瑚 [5人様用] 5,000円(税込5,400円)**



9316 **こと 古都 [4人様用] 5,000円(税込5,400円)**



2314 **荒磯造りB [4人様用] 5,000円(税込5,400円)**



3212 **赤飯 500円(税込540円)**

3214 **15×15cm 1,500円(税込1,620円)**



3211 **焼き鯛 約25cm前後 1,500円(税込1,620円)**

3210 **約35~40cm 5,000円(税込5,400円)**



お子様の成長を祝うおもてなし

初誕生日に

いっしょうもち  
**一升餅**



9251 ご予約時に性別・お名前をお聞かせください  
**4,600円(税込4,968円)**

一週間前までにご予約下さい

満一歳のお誕生日をお祝いするお餅です。  
一升のお餅を背負わせることで  
「一生長生きできますように」  
「一生食物に困りませんように」  
等の願いを込めた伝統行事です。



※写真はイメージです



百か日の祝い

くぞ  
**お食い初め**

2420 ご予約時に性別をお聞かせください  
**3,800円(税込4,104円)**

前日までにご予約下さい

生後100日から120日頃に乳歯が生え始めます。  
この時期に「子供が生涯食べ物に困らないように」  
という願いを込めて、ご飯を食べるまねをさせる  
儀式です。



男の子用



女の子用

その他お子様メニュー

※アレルギーはスタッフまでお問い合わせください  
※お持ち帰り用の容器を使用しております

12-8

お子様定食

●30×30cm

**2,000円(税込2,160円)**



小学校  
低学年用



2419

お子様弁当KIDS

-くるま-

●16×30cm

**900円(税込972円)**



1-12

お子様すしB

**1,200円(税込1,296円)**

おうちで楽しめる  
**なりきり寿司職人**



完成!



※写真はイメージです

8116 **なりきりすし職人  
パーティーセット**

すし職人セット1人分  
+ネタセット3人前  
鯛・マグロ・イカ・エビ  
サーモン・玉子・穴子  
イクラ・コーン・胡瓜  
サニーレタス・マヨネーズ  
手巻き海苔6枚・ずし飯720g  
お品書きポスター  
帽子・白衣・手袋

前日までの要予約

**5,000円(税込5,400円)**