

お持ち帰り用のお弁当もございます

お土産に、ご自宅での食事会等に。



化粧箱

桃山 ももやま 3,500円(+税)

●37×26.5cm

この他3,000円～5,000円でご用意いたします

音羽のお薦めするお土産、ご用意いたします



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)

*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/>

0774(21)1313

〒611-0041 宇治市槇島町一ノ坪39

【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)

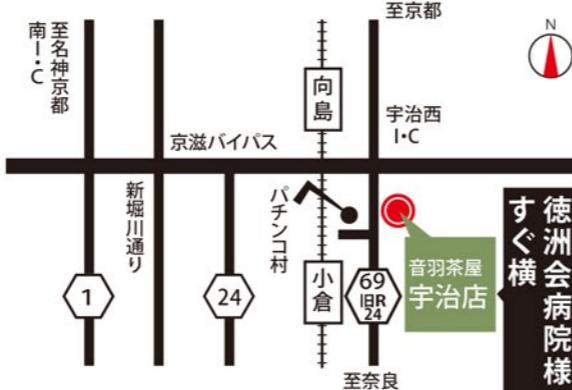
【定休日】火曜日(元日・社内行事日は休業)

*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・ひとりごたつ・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。



すし・和食
音羽茶屋
宇治店

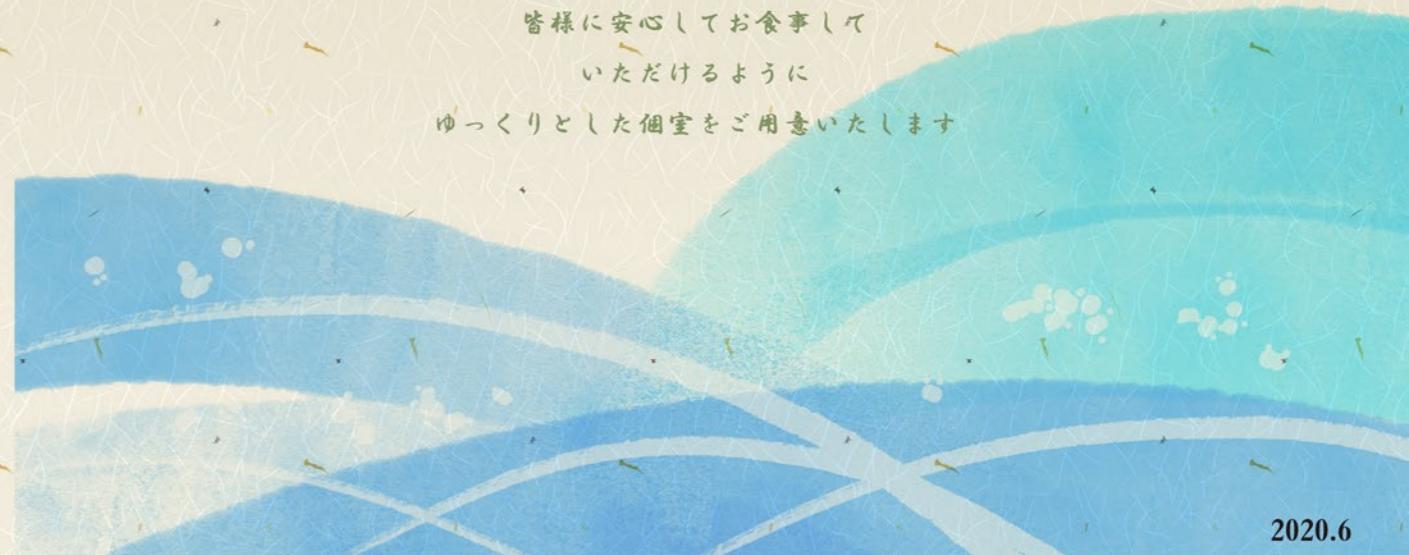


見た目も鮮やかに料理人の心を演出

おもてなしの空間と季節のお料理

皆様に安心してお食事して
いただけるように

ゆっくりとした個室をご用意いたします



2020.6

送迎バスもご用意いたします。
ご予算・内容等お気軽に当店まで
お問い合わせください。



音羽茶屋 宇治店へのお問い合わせ・ご予約はこちら

0774(21)1313

お客様の安心・安全を心がけて、店内での営業を行っております。

お客様に安全・安心してお食事を楽しんでいただけるよう、当店では以下の対策を行っております。

1. 手洗い、アルコール消毒の徹底
衛生面での徹底したルールに基づき、定期的な薬用せっけんでの手洗い・アルコール消毒を実施しております。

2. 出勤時に全従業員の健康チェックの実施

当店は健康チェックシートを用いた従業員の健康状態の管理につとめております。
万一、発熱(37.5度以上)等があった場合は自宅待機とし、医療機関へ連絡を取り指示を仰ぎます。

3. マスク着用の徹底

従業員は全員マスクの着用をさせていただきます。

4. その他店内での心がけ

3密対策として、可能な限りお客様同士の距離をお開けしたお席のご案内をさせていただきます。
また、お会計時、金銭はトレー上の受け渡しを行っております。



個室でゆっくり、ゆったりと。





※写真は6,000円のイメージです

季節の彩りを盛り込んだ、特別な和の席をご紹介

6,000円(+税)会席 -鳳凰-

<前菜>

手長海老、もろこし真丈、紫陽花ゼリー、ばい貝旨煮
蓮根煎餅

<向付>

本鮓、環八、鯛、甘海老、あしらい一式

<焚合せ>

ずんだ饅頭、海老そぼろ餡掛け、山葵、くこの実

<焼物>

甘鯛幽庵焼、小胡瓜味噌漬け、葉地神、枝豆

<台物>

鰻の柳川小鍋、玉葱、白葱、水菜

<蒸し物>

茶碗蒸し

<揚物>

天婦羅盛合せ

海老、キス、青唐、天出汁

<酢の物>

もずく酢、胡瓜、たこ、レモン

<食事>

炊き込み御飯

<香の物>

二種盛り

<留椀>

もずくつみれ、楓鮒、若布、木の芽

<甘味>

マンゴープリン

6,000円(+税)会席 -朱雀-

<前菜>

手長海老、もろこし真丈、紫陽花ゼリー、ばい貝旨煮
蓮根煎餅

<向付>

本鮓、環八、鯛、あしらい一式

<焚合せ>

ずんだ饅頭、海老そぼろ餡掛け、山葵、くこの実

<焼物>

甘鯛幽庵焼、小胡瓜味噌漬け、葉地神、枝豆

<台物>

鰻の柳川小鍋、玉葱、白葱、水菜

<揚物>

天婦羅盛合せ

海老、キス、青唐、天出汁

<酢の物>

もずく酢、胡瓜、たこ、レモン

<食事>

にぎり寿司盛合せ(サーモン、烏賊、帆立、海老、いくら)

<留椀>

赤出汁仕立

<甘味>

マンゴープリン

8,000円(+税)会席

選べるお肉の台の物がついた、
ボリュームのある豪華会席

選べるお肉の台の物

下記から、お好きな「台の物」をお選びください

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



<先付3種>

- ・水蛸酢味噌和え
- ・もずく酢
- ・和風ローストビーフ
マスター、トマト

<向付>

- 本鮓中とろ、鰯落し
- 生海老、環八、あおり烏賊、雲丹
- ～あしらい一式～

<焚合せ>

- 夏野菜の冷し鉢、冬瓜、茄子
おくら、ヤングコーン
- もろこし豆腐寄せ、パプリカ

<焼物>

- 鮎の塩焼、小胡瓜味噌漬け
- 葉地神、枝豆

<蒸し物>

- ずんだ饅頭 海老そぼろ餡掛け
山葵、くこの実

<揚物>

- 天婦羅盛合せ
- 海老、鰯、キス、青唐

<食事>

- 焼鰯寿司

<留椀>

- 赤出汁仕立、浅蜊、若布、葱

<甘味>

- マンゴープリン

5,000円(+税)会席

<前菜> 手長海老、もろこし真丈、紫陽花ゼリー、ばい貝旨煮
蓮根煎餅

<向付> 本鮓、環八、鯛、あしらい一式

<焚合せ> ずんだ饅頭 海老そぼろ餡掛け、山葵、くこの実

<焼物> 甘鯛幽庵焼、小胡瓜味噌漬け、葉地神、枝豆

<台物> 鰻の柳川小鍋、玉葱、白葱、水菜

<揚物> 天婦羅盛合せ

海老、キス、青唐、天出汁

<酢の物> もずく酢、胡瓜、たこ、レモン

<食事> 炊き込み御飯

<香の物> 二種盛り

<留椀> もずくつみれ、楓鮒、若布、木の芽

<甘味> マンゴープリン

7,000円(+税)会席

<先付> 水蛸の酢味噌和え

<前菜> 手長海老、もろこし真丈、紫陽花ゼリー、ばい貝旨煮
蓮根煎餅

<向付> 本鮓、環八、鯛、鰯、甘海老、あしらい一式

<焚合せ> ずんだ饅頭 海老そぼろ餡掛け、山葵、くこの実

<焼物> 甘鯛幽庵焼、小胡瓜味噌漬け、葉地神、枝豆

<台物> 鰻すき小鍋、玉葱、水菜、白葱、人参

<蒸し物> 茶碗蒸し

<揚物> 天婦羅盛合せ

海老、キス、青唐、天出汁

<酢の物> もずく酢、胡瓜、たこ、レモン

<食事> にぎり寿司盛合せ(鰻、海老、帆立)

<留椀> 赤出汁仕立

<甘味> マンゴープリン

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)



お寿司ランチ 880円(+税)