すし・和食

音羽茶屋

四季折々の
美しい味覚

旬鮮和食





音羽茶屋の秋メニュー

OTOWA Cyaya
Sushi Wa Syoku
2020 AUTUMN



アレルゲン表記について ◎特定原材料を使用しているお料理には、アレルゲンマークがついております。必ずお確かめください。 小 小麦 卵 卵 乳 乳 そ そば 落 落花生 エ エビ カ カニ

ご注意 当店で使用しております「ポンズ」「しょうゆ」「ドレッシング」には、すべて 小 が入っております。詳しくはスタッフにおたずねください。

※季節により料理内容・器など変更になる場合がございます。

季節の和膳



茶屋かご膳

小卵乳エ

三、〇〇〇円＋税

小鉢三種
一、めぬけの西京焼き
出汁巻き玉子　実り揚げ
葉地神
一、胡麻豆腐菊花ジュレ掛け
一、菊菜と茸のお浸し
造り　鮪　間八　甘海老
あしらい一式
蒸物　茶碗蒸し
揚物　海老の天婦羅　南瓜
茄子　青唐
にぎり寿司盛合せ
サーモン　鰻　海老
烏賊　細巻き
留椀　味噌汁仕立て
水物　栗大福　蕨餅
飲物　珈琲

茶屋彩り膳

小卵乳エ

二、五〇〇円＋税

九枡
松花堂
一、胡麻豆腐菊花じゅれ掛け
一、めぬけの西京焼き
出汁巻き玉子　葉地神
一、菊菜と茸のお浸し
一、鮪のお造り
一、帆立の紅葉和え
一、間八のお造り
一、南瓜豆腐寄せ　長芋
茄子　絹莢
一、実り揚げ　淡雪真丈
紫芋きんとん
一、鴨ロース　毬栗

蒸し物　茶碗蒸し
食事　炊き込みご飯
香の物　漬物二種盛り
留椀　味噌汁仕立て
水物　栗大福　蕨餅
飲物　珈琲





季節会席

游風（ゆうなぎ）

三、七〇〇円＋税

小 卵 乳 カ

前菜
一、胡麻豆腐菊花ジュレ掛け
いくら　穂紫蘇
一、菊菜と茸のお浸し
一、淡雪真丈
一、めぬけの西京焼き
一、松葉そば
一、鶏ロースの塩麹焼き
一、紫芋金時

向付
鯛　間八　サーモン
あしらい一式

台物
鶏つみれと赤鶏の味噌煮込み鍋
野菜一式

蓋物
南瓜鶏そぼろ饅頭茸餡掛け
山葵　くこの実

食事
鰹のひゅうが飯

香の物
二種盛り

留椀
蟹つみれ　焼茄子　法連草

木の芽

水物
栗大福と季節のフルーツ

※季節により、料理内容が変わります

上記「游風」に「揚物」をプラスして

季節会席「游月（ゆうげつ）」

天婦羅盛り合わせ
海老、南瓜
茄子、青唐

四、二〇〇円＋税

小 卵 乳 エ カ

右記「游月」のお献立に「煮物椀」「留椀」を左記に変更して

季節会席「游雅（ゆうが）」

煮物椀
松茸土瓶蒸し　鱧　海老
鶏肉　銀杏　法連草　酢橘

留椀
赤出汁仕立

四、七〇〇円＋税

小 卵 乳 エ

夏限定 はも



淡路島郷土料理風 鱧すきコース

二人前より

一人前 **三、九八〇円** ＋税

【お品書き】

一、先付
鱧南蛮漬け

一、造り
鱧落とし

一、大鍋
鱧すき鍋
～淡路島素麺添え～

一、水物
柚子シャーベット

※アレルゲンについてはスタッフにお尋ねください。

鱧すき単品（二人前より）
淡路島素麺添え
一人前 二、三八〇円 ＋税

鱧の落とし 九八〇円 ＋税

鱧の天婦羅 八四〇円 ＋税

鱧南蛮漬け 四八〇円 ＋税

鱧にぎり寿司（二貫） 五〇〇円 ＋税

鍋用追加鱧（五貫） 一、六八〇円 ＋税

すし和食
Sushi Wa Syoku

お造り



活け真鯛の大杯盛り
エ 四、七〇〇円（＋税）



真鯛のお造り
八六〇円（＋税）



甘エビお造り
エ 八六〇円（＋税）



鮪のお造り
七六〇円（＋税）



お造り五点盛り
エ 一、二〇〇円（＋税）



サーモンのお造り
七六〇円（＋税）

※季節により、料理内容が変わります

アレルゲン表記について
※日替りにつきましては、スタッフにお尋ね下さい

特定原材料を使用しているお料理には、アレルゲンマークがついております。必ずお確かめ下さい。

小 小麦粉　乳 牛乳　そ 蕎麦　卵 卵　エ えび　カ かに　落 落花生

※当店で使用しております「ポン酢」「しょうゆ」「ドレッシング」には全て 小 が入っております。

秋の逸品

富山県の郷土料理ほうとう鍋風に仕上げました。
じ～くりと煮込んでお召し上がりください。

サクッとした衣から、秋の香り溢れる一品です

松茸天婦羅 小 卵 乳 **980円+税**



鶏つみれと赤鶏の味噌煮込み鍋 小 卵 乳 **920円+税**



愛媛県宇和島の郷土料理
お好みのお野菜をトッピングしてどうぞ。

鰹のひゅうが飯 小 卵 **980円+税**



じっくりと練りあげた弾力のある饅頭です

南瓜鶏そぼろ饅頭 茸餡掛け 小 **580円+税**



銀杏の香りが、秋のおとずれを感じます

煎り銀杏 **580円+税**



秋の味覚松茸の香りと上品な出汁の味わい。
今年も一度は食べておきたい逸品

松茸の土瓶蒸し 土 **1,280円+税**



照り焼き風に仕上げた赤鶏と秋茄子に
たっぷりのチーズをのせて焼き上げました

伊勢赤鶏と茄子のグラタン 小 乳 **680円+税**



濃厚なバニラアイスに甘酸っぱい
二色の巨峰のデラックスパフェ。

葡萄と梨のパフェ 乳 **880円+税**

すし和食
Sushi Wa Syoku

一品



揚

大海老の天婦羅 小 卵 乳 エ
980円(+税)



大分中津 鶏の唐揚げ 小 乳 卵
620円(+税)



蛸唐揚げ 小 乳 卵
680円(+税)



とうふと生麸の田楽 小
680円(+税)



カマンベール風
チーズ揚げ 小 乳 卵
380円(+税)

菜



海老と蟹の
仲良しサラダ 小 乳 卵 エ カ
880円(+税)



枝　豆 380円(+税)



シーザーサラダ 小 乳 卵
580円(+税)



とろとろ湯葉チーズグラタン
小 乳 680円(+税)



大あさり醤油焼き 小
680円(+税)

※季節により、料理内容が変わります



和風ローストビーフ 小
980円(+税)

肉



黒毛和牛
サーロイン
鉄板焼
1,680円
(+税)
小 乳



フォアグラと茄子のくわ焼き 小
1,680円(+税)

すし和食
Sushi Wa Syoku

乾き物三昧



- 北海道産 秋刀魚 480円（+税）
- 北海道産 紅　鮭 780円（+税）
- 千葉県産 真　鯖 580円（+税）
- 静岡県 沼津産 鯵 450円（+税）
- 宮城県産 きんき 880円（+税）



ししゃも塩焼き 480円（+税）



ハタハタ一夜干し 580円（+税）



貝　汁
【大粒濃厚あさり】
580円（+税）

味噌汁	200円（+税）
白ご飯	200円（+税）
鶏とごぼうの炊き込み御飯 小	300円（+税）
お漬物盛り合わせ	380円（+税）



国産牛もつのつけ蕎麦 小そ
980円（+税）



雲丹の
焼きおにぎり茶漬け
680円（+税）
小

釜めし 汁物付

炊き上がりに35分ほどかかります
お早めにご注文ください

蟹釜めし【蟹味噌入り】小カ
1,980円（+税）

鮭いくらの親子釜飯 小
1,680円（+税）



かに釜飯（かに味噌入り）

鮭いくらの親子釜飯

※季節により、料理内容が変わります

アレルゲン表記について
※日替りにつきましては、スタッフにお尋ね下さい

特定原材料を使用しているお料理には、アレルゲンマークがついております。必ずお確かめ下さい。

小	乳	そ	卵	エ	カ	落
小麦粉	牛乳	蕎麦	卵	えび	かに	落花生

※当店で使用しております「ポン酢」「しょうゆ」「ドレッシング」には全て 小 が入っております。

すし和食
Sushi Wa Syoku

和膳



音羽和膳
二、七八〇円（十税）



にしき和膳
二、三〇〇円（十税）



お肉大盛
プラス一、〇〇〇円（十税）

黒毛和牛サーロイン鉄板焼き和膳
二、六〇〇円（十税）

※アレルゲンについてはスタッフにお尋ねください。

※季節により、料理内容が変わります

すし和食
Sushi Wa Syoku



寿司和膳
二、〇〇〇円（十税）



お造り和膳
二、四八〇円（十税）

国産牛すき焼き和膳
二、六〇〇円（十税）





そば和膳
二、二八〇円（十税）

※季節により、料理内容が変わります

すし和食
Sushi Wa Syoku

おすし

※アレルゲンについてはスタッフにお尋ねください。

すし一貫

二〇〇円（＋税）
いか
玉子
つぶ貝
かに味噌

二六〇円（＋税）
えび
たこ
ホタテ
サーモン

三〇〇円（＋税）
カンパチ
甘えび
まぐろ

一六〇円（＋税）
いなり

四〇〇円（＋税）
いくら
ネギトロ
明太子
穴子

五〇〇円（＋税）
うなぎ
たい
数の子

七〇〇円（＋税）
生うに
中トロ

巻き物

※全て細巻きです。

二〇〇円（＋税）
胡瓜
新香

二五〇円（＋税）
鉄火
納豆
梅しそ

三五〇円（＋税）
うな胡
穴子
サーモンサラダ

六〇〇円（＋税）
ネギトロ

八〇〇円（＋税）
トロ鉄火



梅（上盛合せ）【一人前】
一、三〇〇円（＋税）

赤出汁付き

セット物



竹（上にぎり）【一人前】
一、九〇〇円（＋税）

松（特選にぎり）【一人前】
二、二五〇円（＋税）

お持ち帰り承ります

すし和食
Sushi Wa Syoku

お子様



松花堂御膳

小 卵 乳 エ　わさび抜き

一、五〇〇円（十税）



お寿司ランチ

八八〇円（十税）

小 卵 エ　わさび抜き



キッズプレート

八八〇円（十税）

小 卵 乳 エ



ミニうどん

三二〇円（十税）

小



職人体験 てまKIDSセット

九八〇円（十税）

小 卵 エ

※季節により、料理内容が変わります

アレルゲン表記について

※日替りにつきましては、スタッフにお尋ね下さい

特定原材料を使用しているお料理には、アレルゲンマークがついております。必ずお確かめ下さい。

小	乳	そ	卵	エ	カ	落
小麦粉	牛乳	蕎麦	卵	えび	かに	落花生

※当店で使用しております「ポン酢」「しょうゆ」「ドレッシング」には全て 小 が入っております。

すし和食
Sushi Wa Syoku

デザート



葡萄と梨のパフェ 乳 880円+税



プレミアム宇治抹茶パフェ
（白玉・抹茶ゼリー・わらびもち・フレーク・あずき・栗）
800円+税 小 卵 乳



白玉ぜんざい（栗入り）
520円+税



ご一緒にいかがですか。
コーヒー310円+税



抹茶わらびもち
320円 +税



ほうじ茶プリン 乳
380円 +税



なめらかプリン 乳
360円 +税

アイスもなか

バニラ 小 卵 乳
抹茶・黒胡麻・いちご・ブルーベリーヨーグルト 小 乳
各四三〇円 +税





北海道プレミアムバニラ
プレミアムチョコレート
各四八〇円 +税 小 乳

※季節により、料理内容が変わります。