すし・和食
音羽茶屋

四季折々の
美しい味覚

旬鮮和食











音羽茶屋の冬メニュー

OTOWA Cyaya
Sushi Wa Syoku
2020 WINTER

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 カ

三、〇〇〇円＋税

小鉢三種　一、蟹味噌豆腐　旨出汁
一、法連草のお浸し　いくら
一、鰆幽庵焼き
出汁巻き玉子
はじかみ　柚子茶巾

造り　鮪　鰤　あおり烏賊
あしらい一式

蒸物　茶碗蒸し

揚物　海老の天婦羅
牛蒡　青唐

食事　にぎり寿司盛り合わせ
鯛　海老　サーモン
烏賊　細巻

留椀　味噌汁仕立

水物　ミルクプリン　ホイップ
ミント

飲物　珈琲

茶屋彩り膳

小 卵 乳 エ

二、五〇〇円＋税

前菜　一、湯葉胡麻和え
一、鰆幽庵焼き
一、出汁巻き玉子
一、鱈白子真丈
一、柚子茶巾
一、公魚南蛮漬け
一、はじかみ

造り　鮪　鰤　あしらい一式

焚合せ　海老芋　柚子麸　信田巻き
海老東寺煮　絹莢　梅人参

揚物　海老の天婦羅　牛蒡　青唐

蒸物　茶碗蒸し

食事　白御飯　ちりめん山椒

香物　二種盛り

留椀　味噌汁仕立

水物　ミルクプリン　ホイップ
ミント

飲物　珈琲





季節会席

游凪

―ゆうなぎ―

小 卵 乳 エ カ

三、七〇〇円＋税

前菜 一、蟹味噌豆腐
一、法連草のお浸し　いくら
一、湯葉胡麻和え
一、鱈白子真丈
一、柚子茶巾
一、公魚南蛮漬け
一、蓮根煎餅

向付 鮪　鰤　あおり烏賊
雲丹　あしらい一式

蓋物 慈姑百合根饅頭蟹みぞれ餡掛け
山葵

台物 濃厚魚介出汁の海鮮鍋
鮫鰊　鰤　海老　帆立
ちゃんぽん麺　野菜一式

食事 白御飯　ちりめん山椒

香物 二種盛り

留椀 京野菜の粕汁仕立て

水物 クリームプリン　苺

※季節により、料理内容が変わります

右記「游凪」に「揚物」をプラスして

季節会席「游月」
―ゆうげつ―

揚物 海老の天婦羅（二尾）
牛蒡　青唐

小 卵 乳 エ カ

四、二〇〇円＋税

右記「游月」のお献立に「食事」を左記に変更して

季節会席「游雅」
―ゆうが―

食事 にぎり寿司盛り合わせ
鰤　鮪　海老　細巻

小 卵 乳 エ カ

四、七〇〇円＋税

夏限定 はも

鱧



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	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。

冬の逸品



あん肝の茶碗蒸し
小 卵 カ 620円+税



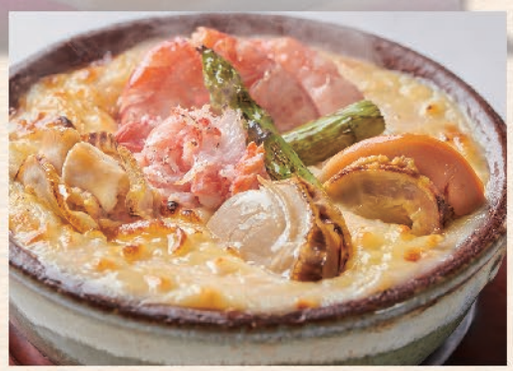
チョコレートパフェ 期間限定
乳 920円+税



寒鰤のカルパッチョ
小 880円+税



鱈白子のふわふわ揚げだし
小 卵 乳 780円+税



海老味噌入り海鮮グラタン
小 乳 エ 820円+税



慈姑百合根饅頭
蟹みぞれ餡掛け
小 カ 580円+税



濃厚魚介出汁の海鮮鍋
小 エ 980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（＋税）



にしき和膳
二、三〇〇円（＋税）



黒毛和牛サーロイン鉄板焼き和膳
二、六〇〇円（＋税）

お肉大盛
プラス一、〇〇〇円（＋税）

※季節により、料理内容が変わります

※アレルゲンについてはスタッフにお尋ねください。

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

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

※全て細巻きです。



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（＋税）



お寿司ランチ

八八〇円（＋税）

小 卵 エ　わさび抜き



キッズプレート

八八〇円（＋税）

小 卵 乳 エ



ミニうどん

三一〇円（＋税）

小



職人体験 てまKIDSセット

九八〇円（＋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



チョコレートパフェ 乳 920円+税



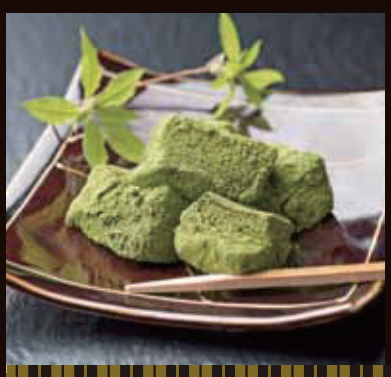
プレミアム宇治抹茶パフェ
800円+税 小 卵 乳



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。