すし・和食

音羽茶屋

四季折々の
美しい味覚

旬鮮和食







春メニュー

OTOWA Cyaya
Sushi Wa Syoku
2020 SPRING

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。

季節の和膳



茶屋かご膳

小 卵 乳 エ

三、〇〇〇円＋税

小鉢三種　一、桜豆腐　旨出汁　菜の花
一、北寄貝と分葱の酢味噌掛け
一、鰆の幽庵焼き　桜海老真丈
葉地神

造り　鮪　鯛　甘海老
～あしらい一式～

蒸し物　茶碗蒸し

揚げ物　海老の天婦羅　茄子　青唐

食事　にぎり寿司盛り合せ
サーモン　間八　鳥賊
海老　細巻き

留椀　赤出汁仕立て

水物　桜大福　抹茶蕨餅

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、鮪のお造り
一、北寄貝と分葱の酢味噌掛け
一、鯛のお造り
一、桜豆腐　旨出汁ジュレ　菜の花
一、桜海老真丈　一寸豆
公魚甘露煮
一、筍胡麻和え
一、筍　海老東寺煮　蕗　桜麸
一、出汁巻き玉子　鰆幽庵焼き
葉地神
一、白魚華衣揚げ

蒸し物　茶碗蒸し

食事　炊き込み御飯

香の物　二種盛り

留椀　赤出汁仕立て

水物　桜大福　抹茶蕨餅

飲物　珈琲



季節会席

游風（ゆうなぎ）

三、七〇〇円＋税

小 卵 乳 エ

先付　一、桜豆腐　旨出汁ジュレ
　　菜の花
　　一、北寄貝と分葱の酢味噌掛け
前菜　鰆木の芽味噌焼き　桜海老真丈
　　一寸豆　酢取り茗荷
向付　桜鯛　鮪　あおり烏賊
　　あしらい一式
炊き合せ　海老東寺煮　筍　蕗　桜麸
蓋物　筍道明寺万頭うすい餡
　　蕗　桜花
台物　鶏つみれと炙り鶏の春野菜小鍋
　　春きゃべつ　新玉葱　うるい
　　芹　人参　ちゃんぽん麺
食事　炊き込み御飯
香の物　筍有馬煮　桜漬け
留椀　蛤の潮汁
水物　抹茶ぜんざい　白玉団子
　　栗　金粉

※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、こごみ、筍

四、二〇〇円＋税

小 卵 乳 エ

右記「游月」の「食事」を変更して

季節会席「游雅（ゆうが）」

にぎり寿司盛り合わせ
サーモン、間八、穴子
いくら

四、七〇〇円＋税

小 卵 乳 エ

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。

春の逸品



真鯛の松笠造り　特性黄身醤油　卵 920円+税



期間限定

苺のアイスパフェ　小卵乳 880円+税



真鯛と春野菜の天婦羅盛り
小卵乳 680円+税



筍道明寺饅頭
小 620円+税



北寄貝と春野菜の酢味噌掛け
小 580円+税



鶏つみれと炙り鶏の春野菜小鍋
小 980円+税



若竹煮　580円+税



浅蜊と筍の釜飯
小 1,480円+税

※アレルゲンはスタッフにお聞きください

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



苺のアイスパフェ 小 卵 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。