

料理屋 おくやまの

季節限定

ランチ・コース

2025 春

おくやまで旬を感じる
ひとときを

春のランチコース

- ・ 付き出し小鉢3種
 - ・ お造り盛合せ
 - ・ たけのこ釜飯
 - ・ 温物
 - ・ デザート
 - ・ 春野菜天ぷら
 - ・ コーヒー
- こごみ、ふきのとう、たらの芽、菜の花など

要予約

五、五〇〇円

※写真は春のランチコースです。

季節
限定



季節
限定

おくやまからはじまる、春爛漫。
春限定コース料理

2名様より(要予約)

七、〇〇〇円
九、〇〇〇円
一、〇〇〇円

※写真は9,000円のコースとなります。



定番ランチ2,500円、造付ランチ3,500円、釜飯ランチ4,500円などご用意しております。



伊勢海老、鮑、松阪牛が入った特別コース。

伊勢志摩コース

付き出し、お造り盛合せ、煮物、焼物(揚物)、釜飯、デザートなど全9品から

2名様より(要予約)

13,000円
17,000円
20,000円



松阪牛づくしコース

2名様より(要予約)

付き出し、お造り、煮物、松阪牛ステーキ、松阪牛てんぷら、松阪牛フライ、松阪牛たたき、松阪牛釜飯、デザート

200g、250gは網焼き付き

150g 13,000円 200g 17,000円 250g 20,000円



おいしい初めも承っております。

おいしい初め

3,500円

※大きい鍋を使用した5,000円のものもございます。

テイクアウト対応させていただきます



料理屋
おくやま

〒516-0027 三重県伊勢市桜木町 139 番地(伊勢街道沿い)

ご注文は TEL/FAX 0596-22-1515

- 表示はすべて税込み価格となっております。
 - 単品のみ折代は別途。
 - 配達が必要な際は別途ご相談ください。
 - 季節弁当および単品メニューは前日までに
- ご注文をお願いいたします。

※画像はイメージです。季節により内容は異なります。



Facebook



Instagram

営業時間 昼 12:00~14:00(L.O.13:30) 夜 18:00~21:00(L.O.20:00) 定休日 月曜日(祝日の場合は翌火曜)
テイクアウト時間(受渡し) 昼 12:00~13:00 夜 17:00~18:00(左記以外の時間はご相談ください)



季節限定

たけのこの釜飯と
春野菜の天ぷら弁当

- ◎ 春野菜の天ぷら
ふきのとう、こごみ、たらの芽、菜の花など
- ◎ 春の煮物盛合せ
- ◎ お造り六種盛り
- ◎ たけのこの釜飯（二合分）

五、五〇〇円

料理屋おくやま
お持ち帰り

季節弁当

春



春のちらし寿司

季節限定

春の二段弁当

ちらし寿司と季節のオードブルの2段弁当

1人前 4,000円 2人前 8,000円 3人前 12,000円

季節のオードブル

春の食材をふんだんに使った、
お花見にぴったりの春満開お弁当。



松阪牛たたきと
ウニ入りちらし寿司

※松阪牛のみに変更も可です。

1人前 5,000円 2〜3人前 10,000円

要予約

和風オードブル

季節により食材が変わることがございます。

1人前 1,800円 3人前 5,400円

2人前 3,600円 4人前 7,200円

※ご予算に応じて承らせていただきます。

ちらし弁当

春野菜の天ぷら、カニクリームコロッケ、
うなぎの酢の物、春の煮物盛合せ、
松阪牛ローストビーフ、
季節のちらし寿司

6,500円



※写真は1,800円のもので。

お子様弁当

1,200円／1,800円



お子様ちらし弁当

カニクリームコロッケ・からあげ・エビフライ
などが入ります

2,500円

季節弁当は、2,500円よりご予算に
応じてご用意させていただきます。