

おくやまで
旬を感じる
ひとときを

料理屋おくやまの 季節限定 ランチ・コース

2026 秋

季節
限定

秋の おまかせ コース

六、〇〇〇円〜
二〇、〇〇〇円

要予約

ご予算に応じて
ご用意いたします。

※七、〇〇〇円のお料理
から松茸のお料理を入
れさせていただきます。



※写真は13,000円の松茸づくしコースとなります。

松茸づくしコース

- ・ お付出し
- ・ 松茸土瓶蒸し
- ・ お造り盛合せ
- ・ 焼き松茸とウニ
- ・ 松阪牛たたき
- ・ 松茸天ぷらなど
- ・ 松茸釜飯
- ・ 甘味

要予約

一三、〇〇〇円

季節
限定

●夜お料理をご注文のお客様には1ドリンク制とさせていただきます。ご理解とご協力をお願いいたします。

季節
限定

松茸ランチ

- ・ 松茸土瓶蒸し
- ・ お造り盛合せ
- ・ 秋の小鉢盛合せ
- ・ 松茸釜飯
- ・ 甘味
- ・ コーヒー付

六、五〇〇円

要予約



※写真は6,500円の松茸ランチとなります。

定番ランチ2,800円、造付ランチ3,800円、
釜飯ランチ4,800円などご用意しております。

※松茸は9月上旬〜11月上旬まで、入荷次第のご用意となります。

松茸と鰻の しゃぶしゃぶコース

要予約 一一、〇〇〇円

2名様より



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、揚げ物、釜飯、デザートなど全9品から

2名様より(要予約)

14,000円
17,000円
20,000円



松阪牛づくしコース

※牛釜飯は、お好みに応じて他の釜飯からお選びいただくことも可能です。

付き出し、お造り、松阪牛鍋、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

200g 14,000円 250g 17,000円 300g 20,000円

季節弁当 お持ち帰り

料理屋 おくやま

松茸釜飯や天ぷらなど
季節の食材を使った
秋の行楽にぴったりの、
松茸を愉しむお弁当。

要予約

松茸弁当

8,000円

秋の八寸盛合せ
松茸のお浸し

松茸釜飯(一合分)

焼松茸と
松阪牛タタキ

季節
限定

松茸とハモの天ぷら
銀杏素揚げ

お造り
六種盛り

季節
限定



焼松茸と松阪牛たたきのちらし寿司

(1人前) 6,000円 (2~3人前) 12,000円

要予約



季節限定

松茸釜飯

(1人前) 3,500円
(2~3人前) 7,000円

※松茸は9月上旬~11月上旬まで、入荷次第でのご用意となります。

○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。

おせち料理 ご予約承ります。

3段重(4~5人前) 50,000円
2段重(3~4人前) 38,000円
1段重(1~2人前) 17,000円

ご予約締め切り

12月15日(火)

お渡し日時

12月31日(木)
15:00~18:00

2
段



※写真はイメージです。

※12月15日以降のキャンセルまたは段数変更については、お受けしておりません。

※お料理にこだわり手間をかけさせていただきますため、数量限定となっております。ご予約受付の際は予めご了承ください。

※箱サイズは内寸約18cmとなっております。

※お支払いは前払いとなっておりますのでご注意ください。

3
段



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 0596-22-1515
FAX

- 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)

●ご予約いただいたお客様のご都合でお取消しがあった場合、次の通りキャンセル料を頂戴いたします。2日前/30%、前日/50%、当日/100%