旅籠茶家
かやかや

黒毛和牛と旬菜フェア

2021年 10月1日(金)～11月30日(火)

厳選したA4、A5ランクの黒毛和牛をさまざまな調理法でご提供。
柔らかな肉質と口の中でとろけるような味わいをお楽しみください。



創作黒毛和牛 トマトすき焼き
2,880円



黒毛和牛 ステーキ
1,880円



黒毛和牛 すき焼き重(香の物、味噌汁付き)
1,880円



黒毛和牛 炙り石焼き
1,680円



クレソンと黒毛和牛の冷しゃぶサラダ
1,680円



黒毛和牛 炙り寿司〈三貫〉
1,280円

その他のメニュー

- ◆黒毛和牛の炙りカルパッチョ 1,480円
- ◆黒毛和牛 しゃぶしゃぶ 2,980円
- ◆特選牛 肉じゃが 1,380円
- ◆特選牛 根菜の八丁味噌煮 1,080円
- ◆特選牛 根菜と牛タンのポトフ鍋 1,180円

ランチメニューも ご用意しております

- ◆和牛ステーキ重御膳
- ◆和牛すきやき重御膳
- ◆和牛しゃぶしゃぶ御膳 他

2,480円(税込)～

当日OK! 2名様より予約を承ります。
黒毛和牛をコースでご賞味ください。

黒毛和牛をシンプルに味わう
黒毛和牛焼きしゃぶコース
〈全6品〉

お一人様 5,980円(税込)
飲み放題(90分)付き 7,630円(税込)

◆黒毛和牛焼きしゃぶ ◆旬菜 ◆造り
◆お楽しみの逸品 ◆食事 ◆水菓子

コース 飲み放題

90分/1,650円(税込)
120分/2,200円(税込)

〈一例〉
◆サッポロ黒ラベル ◆角ハイボール
◆レモンサワー ◆焼酎(麦・芋)
◆ワイン(赤・白) 他

※新型コロナウイルスの感染状況により営業時間やアルコールの提供等、サービス内容が変更となる場合があります。





旬菜



青魚三種盛り
1,280円



カニと旬野菜の掻き揚げ
780円



鰆塩麹西京焼き
780円



トロサーモンのカルパッチョ
980円



海鮮太巻き〈八貫〉
1,980円



炙り鯖握り寿し〈三貫〉
1,080円

かやかやのおすすめ



日本各地で水揚げされたおすすめの鮮魚を
升に贅沢に盛り付けました
海鮮盛り合わせ 1,980円

旬の素材を月替わりでご提供いたします

◆スモークサーモンとクレソンサラダ	880円
◆きのこ天婦羅	760円
◆トロサーモンとアボカドの柑橘ドレッシング掛け	880円
◆ハーブ鯖しゃぶしゃぶ（1人前）	1,780円
◆マッシュルームの生ハム巻き天	280円
◆アボカドのサーモン巻き天	300円
◆銀杏串天	260円
	他

当日、2名様より予約を承ります。 季節を感じる旬菜をコースでご賞味ください。

博多あごだしと蕎麦つゆをブレンドした
こだわりのつゆでお楽しみください

牛タンそばつゆ しゃぶコース〈全6品〉



お一人様 4,480円(税込)
飲み放題(90分)付き 6,130円(税込)

◆牛タンそばつゆしゃぶしゃぶ
◆前菜 ◆造り ◆焼き物
◆ラーメン又は蕎麦 ◆水菜子

新鮮で臭みの無い長崎産ハーブ鯖を
ご堪能ください

ハーブ鯖 しゃぶコース〈全6品〉



お一人様 4,980円(税込)
飲み放題(90分)付き 6,630円(税込)

◆ハーブ鯖しゃぶしゃぶ
◆前菜 ◆造り ◆焼き物 ◆揚げ物
◆食事 ◆水菜子

※画像はイメージです。

コース 飲み放題

90分/1,650円(税込)
120分/2,200円(税込)

〈一例〉
◆サッポロ黒ラベル ◆角ハイボール
◆レモンサワー ◆焼酎(麦・芋)
◆ワイン(赤・白) 他

旅籠茶家かやかやでは
新型コロナウイルスに対して右記の対策をおこなっております。

・除菌の実施 ・アルコール消毒液の設置 ・店内換気の徹底
・受付にアクリルパーテーション設置 ・宴会料理の個々盛り対応
・スタッフのマスク着用、手指消毒の徹底 ・密接予防

旅籠茶家 かやかや

名古屋金山ホテル 9階
〒460-0022 名古屋市中区金山4-6-25
ランチ／11:30～14:30
ディナー／17:00～23:00 定休日／日曜日

ご予約はコチラから
TEL 052-322-1113 FAX 052-322-1114
https://kayakaya-g.com かやかや 検索