



京都

つる家

ご昼食のご案内

(5月1日～5月31日)

直通 052-584-1104

予約受付時間 10:00-21:00
ご昼食 11:30-14:00
ご夕食 【平日】 17:30-22:00
(ラストオーダー 20:30)
【土日祝】 17:00-22:00
(ラストオーダー 20:30)

※営業時間、休業日は変更になる場合がございます。
最新情報は公式ホームページをご覧ください。

岐阜県地産地消御膳

四、五〇〇円

六切

小松菜 ヤングコーン浸し

飛騨サーモン 万願寺唐辛子

楓麩 パプリカ 牛蒡ムース和え

明方ハム 切干大根 胡麻酢和え

新じゃが芋田楽 出汁巻き玉子

丸十レモン煮 万願寺唐辛子

温物

茶碗蒸し

奥美濃古地鶏 帆立 筍

焼物

飛騨白川郷 結旨豚塩麹焼き

天婦羅

岐阜県稚鮎 飛騨ジャンボなめこ

食事

新生姜御飯 赤出汁 香物

甘味

岐阜県白川町抹茶パフェ

女性会席 限定二十食

華在 はんなり 四、八〇〇円

先付

稚鮎揚げ浸し 浅利 水菜浸し

無花果 蓴才 胡麻たれ

楓麩 パプリカ 牛蒡ムース

出汁巻き玉子 丸十レモン煮

万願寺唐辛子

吸物

清汁仕立

湯葉真丈 蓬麩

造り

鯛 鮪 あしらい一式

強肴

飛騨白川郷 結旨豚ハン粉揚げ

食事

ベストポット炊き新生姜御飯

甘味

赤出汁 香物

和スイーツ五種盛り

わらびもち パウンドケーキ

マンゴープリン 台湾パイ

抹茶アイス

大徳寺 だいとくじ 五、五〇〇円

先付

茄子胡麻浸し 無花果 蓴才

造り

福子 鮪 あしらい一式

吸物

清汁仕立

玉子豆腐 鱈抹茶打ち

大徳寺

小松菜 ヤングコーン浸し

楓麩 パプリカ 牛蒡ムース

鱈飛龍頭 冬瓜鞍掛け

枝豆雲丹真丈 紫芋金団

紅鮭スモークサーモン砵巻き

銀ヒラス照り焼き その他一品

食事

新生姜御飯 赤出汁 香物

甘味

わらびもち

※追加料金一、五〇〇円で天ぷらをお付けできます。

嵯峨野 さがの 七、〇〇〇円

先付

浅利 水菜浸し 海老きんつば焼き

紅鮭スモークサーモン砵巻き

造り

鯛 鮪 小巻湯葉 あしらい一式

吸物

清汁仕立

玉子豆腐 鱈抹茶打ち

小鉢

無花果 アスパラ 茄子胡麻浸し

強肴

初夏の天婦羅

海老 稚鮎 穴子

袴ヤングコーン ブツキニ

新生姜御飯 赤出汁 香物

わらびもち

桃山 ももやま

一〇、〇〇〇円

先付

浅利 水菜浸し

造り

稚鮎揚げ浸し 穴子粽寿司

飛騨サーモン

福子 あしらい一式

清汁仕立

初夏の飛龍頭

賀茂茄子 揚げ麩 玉蜀黍

ふわとろオクラ

無花果鯛巻き炙り

鯛 鮪 焼き

新生姜御飯 赤出汁 香物

わらびもち

※税、サービス料は含まれております。

※仕入により内容変更する場合がございます。

※食品アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。