



京都

# つる家

ご夕食のご案内  
(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)

※営業時間につきましては、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。

## おすすめ会席

祇園 ぎきん

一二、五〇〇円

- 先付 浅利 水菜浸し
- 紅鮭スモークサーモン粽
- 稚鮎揚げ浸し
- 枝豆雲丹真丈
- 紫芋金団
- 造り 鮪 縞鮓 あしらい一式
- 吸物 清汁仕立
- 初夏の飛龍頭
- 焚合 賀茂茄子 和牛ロース
- 玉蜀黍
- 小鉢 ふわとろオクラ
- 無花果鯛巻き炙り
- 強肴 鯰曲げ焼き
- 食事 もち米 穴子白煮
- 赤出汁 香物
- 甘味 わらびもち

## 飛騨牛フィレステーキ会席

比叡 一五、五〇〇円

- 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 飛騨サーモン
- 福子 あしらい一式
- 吸物 清流椀
- 湯葉真丈 岐阜県稚鮎
- 焚合 初夏の飛龍頭
- 小鉢 茄子胡麻浸し
- 無花果 アスパラ パプリカ
- 焼物 岐阜県飛騨牛フィレステーキ
- 食事 新生姜御飯 赤出汁 香物
- 甘味 わらびもち

## 平安 へいあん

一五、五〇〇円

- 先付 浅利 水菜浸し 紫芋金団
- 紅鮭スモークサーモン粽
- 稚鮎揚げ浸し
- 枝豆雲丹真丈
- 造り 鮪 縞鮓 あしらい一式
- 吸物 清汁仕立
- 初夏の飛龍頭
- 焚合 賀茂茄子 和牛ロース
- 玉蜀黍
- 小鉢 ふわとろオクラ
- 無花果鯛巻き炙り
- 強肴 甘鯛塩焼き
- 食事 新生姜 鮑釜飯
- 赤出汁 香物
- 甘味 わらびもち

## 料理長おすすめ会席

東山 ひがしやま

二〇、〇〇〇円

- 先付 鱧昆布×粽 枝豆雲丹真丈
- 穴子八幡巻き 丸十レモン煮
- 車海老きんつば焼き
- 造り 鮪 縞鮓 あしらい一式
- 吸物 清汁仕立
- 鱧葛打ち 冬瓜
- 揚物 鮎一夜干し煎り出汁
- 沢蟹 玉蜀黍団子
- 万願寺唐辛子 洗い葱
- 小鉢 茄子胡麻浸し
- 強肴 和牛フィレステーキ
- 食事 本日のお任せ握り五貫
- 赤出汁
- 甘味 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。