



京都

つる家

ご昼食のご案内
(9月1日～9月30日)

予約受付時間 10:00-21:00
ご昼食 11:30-15:00
(ラストオーダー14:00)
ご夕食 【平日】 17:30-22:00
【土日祝】 17:00-22:00
(ラストオーダー20:30)
直通 052-584-1104

※料金は、税金等を含む総額表示です。
※仕入により内容変更する場合がございます。
※食物アレルギーがございましたら、
予め係員にお申し付けくださいませ。

〈平日・数量限定〉

花かご膳

五, 〇〇〇円

花かご

鯉叩き 湯葉豆腐

鱧さく 焼き茄子浸し

焼き鯖寿司 出汁巻き玉子

丸十金団 銀杏酒煎り

鶏つみれ 里芋 南瓜

焼物

サーモン照り焼き

食事

じゃこ御飯 赤出汁 香物

甘味

白味噌プリン

松花堂弁当

六, 〇〇〇円

先付

湯葉豆腐

吸物

薄葛仕立

蟹真丈 舞茸

松花堂

鯛 鯉叩き

鱧さく 出汁巻き玉子

海老旨煮 鯉有馬煮 茄子

丸十金団 銀杏酒煎り

東寺湯葉 サーマン柚庵焼き

食事

じゃこ御飯 赤出汁 香物

甘味

栗水羊羹

季節のおすすめ会席

嵯峨野

九, 〇〇〇円

先付

海老 帆立 蓮根 黄身酢掛け

いくらおろし

吸物

薄葛仕立

蟹真丈 大黒占地

造り

鯛 鮓

温物

鱧 百合根饅頭

強肴

金目鯛 柚庵焼き 月見玉子

食事

松茸御飯 赤出汁 香物

甘味

栗水羊羹

松茸会席

桃山

一三, 〇〇〇円

先付

松茸 法蓮草菊花浸し

吸物

土瓶蒸し

松茸 大黒占地 鱧

造り

鯛 鮓 長芋寄せ

八寸

柿白和え 零余子松風

鯉有馬煮 帆立チーズ蛸焼き

スモークサーモン博多

強肴

金目鯛 柚庵焼き 月見玉子

食事

松茸御飯 赤出汁 香物

甘味

栗水羊羹