



京都

つる家

ご夕食のご案内
(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。

季節のおすすめ会席

平安

一八,〇〇〇円

先付 松茸 法蓮草菊花浸し
吸物 雲仕立
穴子飛龍頭 大黒占地
造り 天然鯛 車海老
八寸 いくらおろし 公孫樹長芋
零余子松風 柿巻織
スモークサーモン博多
帆立チーズ蠟焼き
温物 鱧 百合根饅頭
強肴 子持ち鮎塩焼き
食事 松茸御飯 赤出汁 香物
甘味 わらび餅

和牛フィレ会席

比叡

一八,〇〇〇円

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 鮪 長芋寄せ
焚合 蓮根饅頭
小鉢 湯葉豆腐
強肴 和牛フィレステーキ
食事 松茸御飯 赤出汁 香物
水物 本日の果物

松茸会席

東山

二五,〇〇〇円

先付 渋皮栗蜜煮
松茸 法蓮草菊花浸し
いくらおろし 公孫樹長芋
丸十公孫樹 柿巻織
吸物 土瓶蒸し
松茸 鱧 車海老
造り 天然鯛 雲丹
焚合 松茸ころ煮
子持ち鮎柔らか煮
小鉢 渡り蟹 焼き松茸
強肴 甘鯛松笠焼き
食事 松茸御飯 赤出汁 香物
甘味 本日の果物 わらび餅

祇園

一四,〇〇〇円

先付 松茸 法蓮草菊花浸し
吸物 雲仕立
穴子飛龍頭 大黒占地
造り 鯛 鮪
八寸 柿白和え
帆立チーズ蠟焼き
零余子松風 鯨有馬煮
スモークサーモン博多
焚合 蕪 小巻き湯葉
強肴 金目鯛柚庵焼き
食事 松茸御飯 赤出汁 香物
甘味 わらび餅