



京都

つる家

ご昼食のご案内

(10月1日～10月31日)

※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。

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

〈平日・数量限定〉

花かご膳

五, 〇〇〇円

花かご

鰹叩き 鶏肉 栗田舎煮

帆立柿酢掛け 大根甘酢漬

法蓮草 椎茸菊花浸し

焼き鯖寿司 出汁巻き玉子

秋刀魚けしの実揚げ 丸十金団

蕪 枝豆 蟹鉋かけ

焼物

鰯柚庵焼き

食事

じゃこ御飯 赤出汁 香物

甘味

ラフランスコンポート

クリスタルゼリー

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 鰹叩き

鱧ざく 出汁巻き玉子

海老旨煮 鯨有馬煮 茄子

丸十金団 銀杏酒煎り

東寺湯葉 サーモン柚庵焼き

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

一二, 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

鯨有馬煮 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