



京都

つる家

ご夕食のご案内

(11月1日～12月30日)

予約受付時間 10:00-18:00
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

※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 河豚握り鮓

菊菜 芹白和え

椎茸旨煮

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小蕪

造り 鰯 鮓

焚合 鰯大根 鰻甲飴

酢の物 ブワイ蟹 あんぼ柿 椎茸

蟹酢

焼物 鮑ステーキ アスパラ

あおさ海苔ソース

食事 貝柱 占地御飯

赤出汁 香物

甘味 わらび餅 苺

和牛フィレ会席

比叡

一八、〇〇〇円

先付 ブワイ蟹 あんぼ柿 椎茸

蟹酢

吸物 清汁仕立

湯葉真丈 舞茸 金時人参

造り 鮓 烏賊

焚合 聖護院大根 海老芋

小巻き湯葉

小鉢 あん肝豆腐

強肴 和牛フィレステーキ

食事 貝柱 占地御飯

赤出汁 香物

水物 本日の果物

料理長おすすめ会席

東山

二五、〇〇〇円

先付 河豚握り鮓

菊菜 芹白和え

椎茸旨煮

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小蕪

造り 鰯 鮓

焚合 フォアグラ 聖護院大根

鰻甲飴

小鉢 香箱蟹

※十一月月上旬は禁漁期間の為、
入荷までは食材が異なります。

強肴 和牛フィレステーキ

食事 貝柱 占地御飯

赤出汁 香物

甘味 うば玉 苺

祇園

一四、〇〇〇円

先付 ブワイ蟹 あんぼ柿 椎茸

蟹酢 あん肝豆腐

吸物 清汁仕立

鰻真丈 姫小蕪

金時人参

造り 鮓 烏賊

焚合 鰯大根

酢の物 合鴨ロース アスパラ

強肴 銀鱈味噌漬

馬鈴薯 茗荷クリーム焼き

食事 貝柱 占地御飯

赤出汁 香物

甘味 わらび餅 苺