



京都

つる家

ご夕食のご案内

(11月1日～12月30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 10:00-18:00
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

季節のおすすめ会席

平安

一八,〇〇〇円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

菊菜 芹白和え

蟹酢

蟹酢 あん肝豆腐

蟹酢 あん肝豆腐

椎茸旨煮

椎茸旨煮

椎茸旨煮

椎茸旨煮

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小簾

湯葉真丈 舞茸 金時人参

鰯真丈 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

造り 鰯鮨

造り 鮯鮨

造り 鰯鮨

造り 鰯鮨

焚合 鯛大根 鰐甲餡

焚合 聖護院大根 海老芋

焚合 フオアグラ 聖護院大根

焚合 鯛大根

酢の物 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

小鉢 あん肝豆腐

小鉢 香箱蟹

酢の物 合鴨ロース アスパラ

蟹酢

小鉢 和牛フレステーキ

小鉢 香箱蟹

強肴 銀鱈味噌漬け

焼物 鮑ステーキ アスパラ

小鉢 あおさ海苔ソース

小鉢 香箱蟹

馬鈴薯 茄荷クリーム焼き

食事 貝柱 占地御飯

食事 貝柱 占地御飯

食事 貝柱 占地御飯

馬鈴薯 茄荷クリーム焼き

食事 貝柱 占地御飯

水物 本日の果物

水物 本日の果物

水物 本日の果物

赤出汁 香物

赤出汁 香物

赤出汁 香物

甘味 わらび餅 莓

甘味 うば玉 莓

甘味 わらび餅 莓

和牛フレ会席

比叡

一八,〇〇〇円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

菊菜 芹白和え

菊菜 芹白和え

蟹酢 あん肝豆腐

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

焚合 聖護院大根 海老芋

焚合 フオアグラ 聖護院大根

焚合 聖護院大根

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

小鉢 あん肝豆腐

小鉢 香箱蟹

強肴 銀鱈味噌漬け

蟹酢

蟹酢

蟹酢

赤出汁 香物

赤出汁 香物

赤出汁 香物

水物 本日の果物

水物 本日の果物

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 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

菊菜 芹白和え

菊菜 芹白和え

蟹酢 あん肝豆腐

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

焚合 聖護院大根 海老芋

焚合 フオアグラ 聖護院大根

焚合 聖護院大根

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

小鉢 あん肝豆腐

小鉢 香箱蟹

強肴 銀鱈味噌漬け

蟹酢

蟹酢

蟹酢

赤出汁 香物

赤出汁 香物

赤出汁 香物

水物 本日の果物

水物 本日の果物

水物 本日の果物

祇園

一四,〇〇〇円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

菊菜 芹白和え

菊菜 芹白和え

蟹酢 あん肝豆腐

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

吸物 清汁仕立

甘鯛 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

鰯真丈 舞茸 姫小簾

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

造り 鮯鮨

焚合 聖護院大根 海老芋

焚合 フオアグラ 聖護院大根

焚合 聖護院大根

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

強肴 和牛フレステーキ

小鉢 あん肝豆腐

小鉢 香箱蟹

強肴 銀鱈味噌漬け

蟹酢

蟹酢

蟹酢

赤出汁 香物

赤出汁 香物

赤出汁 香物

水物 本日の果物

水物 本日の果物

水物 本日の果物