



京都

つる家

ご昼食のご案内

(12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

〈平日・数量限定〉

花かご膳 五,〇〇〇円

花かご 鯛 造り

水菜と薄揚げ お浸し

黒胡麻豆腐 金平

茄子田楽 出汁巻き玉子

海老旨煮 蓮根

茶碗蒸し

小鍋 合鴨 白菜 芹

食事 湯葉御飯 赤出汁 香物

甘味 胡桃入り白胡麻プリン

松花堂弁当 六,〇〇〇円

先付 嶺岡豆腐

吸物 清汁仕立

湯葉真丈 舞茸 金時人参

松花堂 鮭 小巻き湯葉

いくらおろし 出汁巻き玉子

合鴨ロース 平貝黄金焼き

スモークサーモン砵巻き 栗金団

蕪 海老芋 菊菜

鯖柚庵焼き 栗麩田楽

食事 穴子御飯 赤出汁 香物

甘味 わらび餅

季節のおすすめ会席

嵯峨野 九,〇〇〇円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

吸物 清汁仕立

鶏真丈 姫小蕪 金時人参

造り 鮭 烏賊

焚合 聖護院大根 海老芋

小巻き湯葉

強肴 鯖味噌漬け

馬鈴薯 茗荷クリーム焼き

食事 穴子御飯 赤出汁 香物

甘味 わらび餅

料理長おすすめ会席

桃山 一三,〇〇〇円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢 あん肝豆腐

吸物 清汁仕立

鶏真丈 姫小蕪 金時人参

造り 鮭 烏賊

焚合 聖護院大根 海老芋

小巻き湯葉

酢の物 合鴨ロース アスパラ

強肴 鯖味噌漬け

馬鈴薯 茗荷クリーム焼き

食事 穴子御飯 赤出汁 香物

甘味 わらび餅