



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, 000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 蓬根

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, 000円

先付 嶺岡豆腐

吸物 清汁仕立

造り 鮪

烏賊

造り

鮪

烏賊

吸物 湯葉真丈 舞茸 金時人参

吸物 清汁仕立

焚合 聖護院大根

海老芋

焚合

聖護院大根

海老芋

吸物 小巻き湯葉

吸物 いくらおろし 出汁巻き玉子

吸物 合鴨ロース 平貝黄金焼き

吸物 スモークサーモン砧巻き 栗金團

食事 蕎海老芋 菊菜

食事 鮯柚庵焼き 栗麩田樂

食事 穴子御飯 赤出汁 香物

食事 わらび餅

食事 甘味

季節のおすすめ会席

嵯峨野

九, 000円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

桃山

一二, 000円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

料理長おすすめ会席

嵯峨野

一二, 000円

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

先付 ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

蟹酢

ズワイ蟹 あんぽ柿 椎茸

桃山

一二, 000円

食事 甘味

わらび餅

食事

穴子御飯

赤出汁 香物

食事

馬鈴薯

茗荷クリーム焼き

食事

馬鈴薯

茗荷クリーム焼き