



京都

つる家

※食材の入荷状況により、メニュー内容が
変更になる場合がございます。
※料金は、税金等を含む総額表示です。
※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。

お正月（昼食）のご案内
(12月31日～1月4日)

予約受付時間 10:00-18:00
ご昼食 11:00-15:00
(ラストオーダー14:00)
ご夕食 17:00-21:30
(ラストオーダー20:30)
直通 052-584-1104

新春京会席

鶴 八、〇〇〇円

御前菜	黒豆 紅白蒲鉾 数の子 田作り 絵馬麩 スモークサーモン 砵巻き 海老旨煮
御造里	鮪 烏賊
御雑煮	白味噌雑煮 餅 亀甲大根 海老芋
御多喜合	揚げ麩 助子 昆布巻き
御家喜物	銀鱈味噌漬け
御食事	鯛御飯 留椀 香物
御甘味	わらび餅

新春京会席

亀 かめ 一、〇〇〇円

御前菜	黒豆 蛸柔らか煮 数の子 田作り 絵馬麩 スモークサーモン 砵巻き 海老手毬寿司
御造里	鮪 鰯
御雑煮	白味噌雑煮 餅 亀甲大根 海老芋
御寿の物	ズワイ蟹
御家喜物	銀鱈味噌漬け
御食事	鯛御飯 留椀 香物
御甘味	わらび餅

新春京会席

福 ふく 一、五、〇〇〇円

御前菜	黒豆 金柑釜 紅白一寸豆 数の子 田作り 絵馬麩 海老黄身寿司
御造里	鮪 鰯 烏賊
御雑煮	白味噌雑煮 餅 亀甲大根 海老芋
御多喜合	蕪蒸し 穴子 銀杏
御寿の物	ズワイ蟹
御家喜物	銀鱈味噌漬け
御食事	鯛御飯 留椀 香物
御甘味	わらび餅