



京都

つる家

ご夕食のご案内
(1月5日～2月28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

祇園

一五,〇〇〇円

先付

あん肝

菊菜 穴子唐揚げ

吸物

清汁仕立

湯葉真丈 菜種

造り

河豚 鮪炙り

油物

海老芋煎り出し

温物

葉付き蕪風呂吹き

強肴

金目鯛松笠焼き

※プラス三,〇〇〇円で
和牛フィレ肉のステーキに変更を承ります。

食事

鯛御飯 赤出汁 香物

甘味

わらび餅

料理長おすすめ会席

東山

一〇,〇〇〇円

先付

あん肝

菊菜 穴子唐揚げ

吸物

清汁仕立

湯葉真丈 菜種

造り

河豚 河豚白子焼き

温物

蕪蒸し 鰻 銀杏

酢の物

三宝柑 蟹

強肴

甘鯛松笠焼き

※プラス三,〇〇〇円で
和牛フィレ肉のステーキに変更を承ります。

食事

鯛御飯 赤出汁 香物

甘味

苺杏仁プリン わらび餅