



京都

つる家

ご昼食のご案内

(2月1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。

〔平日・数量限定〕

花かご膳 五,〇〇〇円

花かご 鯛胡麻

鶏八幡巻き

菜種辛子和え ぬた和え

出汁巻き玉子 鰯照焼き

赤蕪酢漬け 稲荷寿司

鰯梅煮 丸十蜜煮

茶碗蒸し

天麩羅 蓮根挟み揚げ 鱈 南瓜

食事 じゃこ御飯 赤出汁 香物

甘味 山椒入りチョコレートムース

松花堂弁当 六,〇〇〇円

先付 百合根豆腐

吸物 清汁仕立

白魚 玉子豆腐

松花堂 鯛 湯葉市松

薇白和え 海老 里芋田楽

小袖寿司 出汁巻き玉子 鰯梅煮

豚角煮

銀鱈味噌漬け 丸十蜜煮

食事 菜の花御飯 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 焼き鯖寿司

春菊 芹 湯葉

平貝焼き霜

吸物 清汁仕立

海老真丈 金時人参

造り 鯛 鮓

焚合 海老芋 薇信田巻き

強肴 鰯味噌漬け

食事 貝柱御飯 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 焼き鯖寿司

春菊 芹 湯葉

平貝焼き霜

吸物 清汁仕立

海老真丈 金時人参

造り 鯛 鮓

焚合 葉付き蕪風呂吹き

強肴 河豚唐揚げ

食事 貝柱御飯 赤出汁 香物

甘味 わらび餅