

京おばんざい・うどん

# つるはく

麺

## おすすめ膳



### 美味彩膳 2,480円 税込

穴子ご飯、海老と野菜の天ぷら、お造り三種  
茶碗蒸し、漬物、味噌汁、デザート

■プラス160円(税込)で味噌汁を  
半玉うどんに変更できます!



### 比叡ゆば御膳 1,800円 税込

ゆばあんかけ丼、ゆば刺し  
ゆばと野菜の天ぷら、おばんざい6種  
漬物、味噌汁、デザート

おばんざいの内容は日によって変わります。  
アレルギーの詳細はスタッフにお尋ねください。

■プラス160円(税込)で味噌汁を  
半玉うどんに変更できます!



### 花かざり 1,700円 税込

おばんざい6種、海老と野菜の天ぷら  
半玉うどん  
手まりにぎり、漬物、デザート

おばんざいの内容は日によって変わります。  
アレルギーの詳細はスタッフにお尋ねください。



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

# 定食・天丼



まぐろねぎとろ丼定食 1,450円 税込

ミニまぐろねぎとろ丼、ざるうどん



穴子丼定食 1,580円 税込

穴子丼、半玉うどん、小鉢一品、漬物

吸い物に変更は 1,430円 税込



姫天丼定食 1,430円 税込

海老と野菜ミニ天丼、湯だめうどん(写真)  
又は 細麺ざるうどん、小鉢一品、漬物



海老と野菜の天丼定食 1,480円 税込

海老と野菜の天丼、半玉うどん、漬物



海老づくし天丼定食

1,680円 税込

海老(5尾)の天丼、半玉うどん、漬物



上天丼定食 2,300円 税込

海老・穴子・キス・半熟卵・海苔の天丼  
鱈いくら、半玉うどん、漬物



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

京おばんざい・うどん

# つるはん



あたたかうどん



海老と野菜天ぷらうどん・そば

1,480円 税込



きつねうどん・そば

790円 税込



黒毛和牛カレーうどん・そば

1,290円 税込



黒毛和牛肉うどん・そば

1,180円 税込

## 追加

季節ご飯(漬物付き)

320円 税込

うどん(太)、そばの大盛り

半玉 220円 税込

ちりめん山椒ご飯(漬物付き)

390円 税込

うどん(太)(細)、そばの大盛り

1玉 280円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

京おばんざい・うどん

# つるはく



## おろしうどん



梅おろしうどん・そば  
温 又は 冷

960円 税込



野菜天おろしうどん・そば  
温 又は 冷

1,180円 税込



海老天おろしうどん・そば  
温 又は 冷

1,180円 税込

## ざるうどん



海老と野菜天ざる  
うどん・そば

1,480円 税込

ざるうどん・そば

790円 税込



上天ざるうどん・そば  
海老2尾・穴子・キス・野菜

1,890円 税込



### 追加

季節ご飯(漬物付き) 320円 税込  
ちりめん山椒ご飯(漬物付き) 390円 税込

うどん(太)、そばの大盛り 半玉 220円 税込  
うどん(太)(細)、そばの大盛り 1玉 280円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。  
※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。  
※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

とんかつ



とんかつ

たづむら

衣の色が輝く絶妙なタイミングで仕上げた後、中の肉汁を閉じ込めながらゆっくりと蒸し上げていきます。

1日  
数量  
限定

## 本日の銘柄豚

ロースかつ定食 2,880円 税込

ロース200g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

ひれかつ定食 2,960円 税込

ひれ150g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

ロースとひれ  
食べ比べ定食 2,880円 税込

ロース100g、ひれ75g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

## 取り扱い銘柄豚

出荷数が少なく希少性の高い豚肉の為、常に店舗でご準備することは出来ません。  
当日係員に取り扱い銘柄豚に関してお尋ねください。

北海道産 スマイルポーク

群馬県産 赤城山麓豚

京都府産 京丹波高原豚

兵庫県産 三田<sup>さんだ</sup>ポーク

香川県産 オリーブ<sup>とん</sup>豚

宮崎県産 霧島黒豚

鹿児島県産 南国麦豚

鹿児島県産 薩摩錦<sup>ぼーく</sup>

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。



当店の  
おすすめ

低温でじっくりと火入れをした、厚切りのロースかつ。  
豚肉の弾力と旨みをご堪能ください。

**ロースかつ定食 2,000円 税込**

ロース200g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物

## 定番のとんかつ

**ロースかつ定食 1,530円 税込**

ロース120g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物



**ひれかつ定食 1,580円 税込**

ひれ100g、小鉢、ご飯、味噌汁、漬物



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。



海老ロースかつ定食

**海老ロースかつ定食 1,930円 税込**

海老フライ二尾、ロース120g、小鉢  
ご飯、味噌汁、漬物

**海老ひれかつ定食 1,980円 税込**

海老フライ二尾、ひれ100g、小鉢  
ご飯、味噌汁、漬物



ねぎおろしかつ定食

**一口ひれかつ定食 1,480円 税込**

一口ひれ30g×3、小鉢  
ご飯、味噌汁、漬物

**ねぎおろしかつ定食**

ロース120g **1,680円 税込**

ひれ100g **1,730円 税込**

大根おろし、ねぎ、ポン酢、小鉢  
ご飯、味噌汁、漬物

**トッピングメニュー**

海老フライ	1尾	350円 税込
ひれかつ 100g	1個	750円 税込
ロースかつ 120g	1個	700円 税込
一口ひれかつ	1個	350円 税込
野菜かつ	1個	160円 税込
大根おろしポン酢		160円 税込



※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

国産  
鰻  
うなぎ



うなぎ

3,600円 税込

うなぎせいろ蒸し、吸い物  
茶碗蒸し、漬物



うなぎせいろ蒸し天ぷら膳 4,600円 税込

うなぎせいろ蒸し、お造り2種、  
海老と野菜天ぷら、おぼんざい三品、季節ご飯  
吸い物、茶碗蒸し、漬物  
「季節ご飯」の内容は係員にお尋ねください

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。



# おつまみ・甘味

お食事に追加の一品  
お酒のお供に

枝豆 320円 税込

おぼんざい6種 580円 税込

さしみ湯葉 780円 税込

お造り盛り合わせ 1,100円 税込

国産  
うなぎせいろ蒸し 2,880円 税込

かつ盛り合わせ 930円 税込  
・海老・一ロかつ・鳥賊フライ・野菜



野菜の天ぷら 580円 税込

海老と野菜の天ぷら盛り合わせ 880円 税込

串揚げビールセット 1,280円 税込

串揚げ5本 730円 税込

海老、レンコン、うずらの卵、豚かつ、なす肉詰め

甘味 バニラアイス 380円 税込

柚子シャーベット 380円 税込

豆乳プリン 430円 税込

※季節により食材又は盛り付け、器等が変わる場合がございます。 ※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店はえび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生などを原材料として使用しております。※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内でそばも調理しております。そばアレルギーの方はお申し付けください。

# お飲み物



生ビール(中)アサヒ 680円 税込

グラスビール 400円 税込

瓶ビール(中瓶)  
アサヒ、キリン、サッポロ 700円 税込

ノンアルコールビール 450円 税込

角ハイボール 450円 税込

## 焼酎

黒霧島 《芋焼酎》 580円 税込

二階堂 《麦焼酎》 580円 税込

瀬戸田レモン酎ハイ 650円 税込

## 梅酒

梅酒 550円 税込

## 日本酒

熱 燗(1合) 700円 税込

※日本酒各種は別紙をご覧ください。

## ワイン

グラスワイン(白・赤) 680円 税込

※ご飲食後にお車を運転される方、20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。

## ソフトドリンク

オレンジジュース 400円 税込

コーラ 400円 税込

ウーロン茶 400円 税込

ホットコーヒー 500円 税込

アイスコーヒー 500円 税込

※アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。



## 広島地酒メニュー

亀齢 (西条) 辛口 生貯蔵 700円

---

雨後の月 (呉) やや辛口 純米吟醸 790円

---

賀茂泉 (西条) 辛口 本醸造 700円

---

一代弥山 (廿日市) やや辛口 本醸造 700円

---

賀茂鶴 (西条) 辛口 本醸造 700円

---

## 酎ハイ

瀬戸田レモン  
プレミアムチューハイ 650円

---