

季節の〜〜え

はつ 奈つ

夏の近づくと
余る夜

待ち焦がれていた季節の訪れ
野にも山にも若葉が繁り
光と風によって野の花や草、
白い雲までもリズムに合わせ
手拍子をたたいているようです。
そんな時、季節の新鮮素材を
吟味し、心を込めて調理した
「はつ奈つ」の風味を
つれづれでお楽しみください。

期間限定 5月1日〜6月30日



※写真の炭火焼きはイメージです。



かに炭火焼き会席
夏野
なつ

- お通し ●お造り三種 ●かにの柳川
- ズワイかにと本たらばかにの炭火焼き
- わかめおぼろ豆腐 ●海老天ぶら
- にぎり寿司 ●汁物 ●デザート

【全9品】 **6,000円**
(税込6,480円)

豆腐とかに会席
早苗
さなえ

- お通し ●お造り三種 ●湯葉サラダ
- かにの柳川 ●ズワイ焼きかに
- 桶豆腐 ●揚げ物 ●ご飯 ●香の物
- 汁物 ●デザート

【全11品】 **4,500円**
(税込4,860円)

■表示価格はお一人様のお値段です。
■写真の器が一部変更になる場合がございますのでご了承ください。
■ご予算に応じてご相談も承りますので、お気軽にお申し付けください。
■ご飲食代金の他に10%のサービス料を頂戴しております。(平日ランチタイムは除きます。)

慶事・法事 各種宴会ご予約承ります。

鮮度がすべて かにが誇る、丸のくにグループ

湯葉と豆腐 京都 **つれづれ**
日本料理

☎043(227)2888 千葉市中央区中央3-2-5
営業時間(平 日)11:30~15:00(L.O14:00)・17:00~22:00(L.O21:00)
(土日祝)11:30~22:00(L.O21:00) 年中無休

P ご飲食代金に応じて
駐車料金を一部
サービスいたします。
※駐車整理券をお帰りの際ご提示ください。
送迎のご相談も承ります。

ホームページからもご予約いただけます。
お得な情報も満載!

