

期間限定 3月1日〜4月30日

季節の〜〜え



※写真は「木の芽」です。

山笑ふ  
ははる

土筆、タンポポ、菜の花と少しずつ顔をみせる春。草の匂いと心地よい風が私達をつつんてくれます。季節の新鮮素材をふんだんに取り入れたつれづれならではの季節のこしらえをご賞味ください。

◆かに会席

木の芽  
このめ

6,000円  
(税込6,600円)

- お通し ●ズワイかにお造り ●ズワイかに酢
- ミニサラダ ●ズワイかに小鍋 ●かにと筍の焼き物
- かにの天ぷら ●海鮮ちらし ●汁物 ●デザート

◆豆富会席

水草  
みずくさ

4,500円  
(税込4,950円)

- 小鉢 ●季節のお造り ●ズワイかに酢
- 湯豆腐 ●筍そばろ田楽 ●豆腐しゅうまい ●揚げ物
- ご飯 ●汁物 ●香の物 ●デザート



※写真は「水草」です。

■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 お刺身に特長。丸のびに家グループ

湯葉と豆富 日本料理 京都 つれづれ

☎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にご提示ください。  
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! つれづれ 検索

