

季節のしぐさ

ははる

梅の小枝で

鶯がさす

春が来たよ、春が来たよ、笑顔勢揃ひ。
心身ともにさわやかに、そして凛として、
今年も「つれづれ」ならではの
吟味された新鮮素材の
季(とき)揃えをお楽しみください。

期間限定 1月10日〜2月29日



※写真の牛しゃぶしゃぶ(肉)は二人盛りのイメージです。

牛しゃぶしゃぶ
コース
寒梅
かんばい

- お通し三種 ●お造り三種盛り
- 和牛・湯葉しゃぶしゃぶ ●季節の蓋物
- 海老天婦羅 ●茶碗蒸し ●五穀御飯 ●赤だし
- 香の物 ●水菓子二種

【全10品】 5,800円
(税込6,090円)

三段重ね会席
万作
ばんさく

- 小鉢二種 ●三段重ね(一段:口代り五種、二段:お造り二種盛り、三段:豆腐・巻湯葉田楽) ●小鍋 ●季節の蓋物 ●海老天婦羅
- 茶碗蒸し ●五穀御飯 ●赤だし ●香の物
- 水菓子

【全10品】 3,800円
(税込3,990円)

■表示価格は一人前のお値段です。■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。■予算に応じてご相談も承りますので、気軽にお申し付けください。■個室ご利用の場合は飲食代金の他に10%のサービス料を頂戴しております。

慶事・法事 各種宴会ご予約承ります。

鮮度がすべて お酒にかに酒席、札幌の宴グループ

湯葉・豆腐 京都 つれづれ
日本料理

ご予約・お問合せは ☎043(227)2888

■千葉市中央区中央3-2-5 ■営業時間/11:30~22:30(L.O.21:30)・年中無休
インターネットでご予約いただけます。お得な情報も満載! つれづれ 検索