

2014年9月  
つるや吉祥亭

## つるやの『天ぷら自慢』で伊豆美味を食べ尽くす！



和懐石の天麩羅は好きなお召し上がりください



伊勢海老, 金目鯛, 天城軍鶏, 明日葉など山海の幸が勢揃い

つるや吉祥亭（静岡県東伊豆町 総支配人：栄達八）は、膳処「彩」にて、サクサクの揚げたて天婦羅が人気の『天ぷら自慢』を開催中です。

開業当初より好評をいただく懐石料理の“アツアツ天婦羅の食べ尽くし”では、海老、烏賊、桜海老やサザエのかき揚げ、梶木鮪、スズキ、真牡蠣、あさり、きす、アナゴ、桜の葉など四季折々の食材から、半熟玉子、デザートに至るまで15種以上をオーダーにて承ります。3種の塩と天つゆでお愉しみください。

さらにオプションでは、伊勢海老や地金目鯛、高足蟹、天城軍鶏など、伊豆ならではの贅沢美味もご堪能いただけます。

— 記 —

### ■ つるや吉祥亭 『天ぷら自慢』

期 間：2014年9月～2015年3月

場 所：膳処「彩」 夕食 17:30～21:30

内 容：北川ロマン、海幸三昧、御祝い懐石など各コースの揚げ物として、  
「天ぷら自慢」を好きなお召し上がりいただけます。

\*北川ロマンお品書き

食前酒、先付、先碗、造里、家喜物、煮物、揚げ物、酢肴、食事、デザート

\*天ぷら自慢のメニュー詳細は次頁

◆「天ぷら自慢」メニュー例

	四季の天ぷら	四季のオプション
9月	海老、赤烏賊、スズキ、メゴチ、あさり、鱧、蓮根、南瓜、エリンギ、しし唐、ごぼう、らっきょう、鶏もも、豚ロース香梅揚げ、サザエと枝豆のかき揚げ、 <変わり種>半熟卵	・伊勢海老¥2000 ・地金目鯛¥400 ・アワビ¥1800 ・蛸¥300 ・鱧¥500 ・枝豆¥100・小茄子¥100 ・アスパラのベーコン巻¥300 ・無花果、アイスクリーム¥200
10月 12月	海老、ヤリ烏賊、梶木鮪、鰯、アナゴ、カレイ、蓮根、椎茸、舞茸、山芋、栗、ピーマン、鶏ササミ紫蘇はさみ揚げ、豚ヒレ、もずくのかき揚げ、 <変わり種>半熟卵	・伊勢海老¥2000 ・車エビ¥400 ・ハゼ¥400・カキ¥400・メギス¥500 ・银杏¥100 ・むかご¥100 ・天城軍鶏の紫蘇巻¥400 ・りんご、アイスクリーム¥200
1月 3月	海老、タル烏賊、蛸、真牡蠣、鱈、鯖、椎茸、蓮根、丸十、こごみ、菜の花、さくらの葉、鶏もも、豚ロース香梅揚げ、桜海老と蓮根のかき揚げ、 <変わり種>半熟卵	・伊勢海老¥2000 ・地金目鯛¥400 ・メソ穴子¥600 ・高足蟹¥500 ・ふぐ¥500 ・もち豚のネギ巻¥300 ・わらび¥100 ・蒨のとう¥100 ・いちご、アイスクリーム¥200

■宿泊プランのご紹介

【期 間】2015年3月31日迄 <吉祥プラン>

【料 金】御一泊 夕・朝食付き／お一人様 14,500円～ (2名1室)

海を望む和室、休前日4000円UP。税サ込・入湯税150円別

【おもてなし】・貸切温泉50分無料 (当日先着予約)

・湯上りドリンクサービス (24時間／麦茶・冷水)

トコロテン (7:00～10:30／16:00～18:00)

・「つるや甘酒横丁」にて夕方のビール1杯 (16:00～18:00)

以 上

<本件に関するお問い合わせ> 「吉祥CAREN」「つるや吉祥亭」企画広報：清水志保子

TEL：0557-23-1212・FAX：0557-23-1706 E-mail：[s\\_shimizu@hpd-c.co.jp](mailto:s_shimizu@hpd-c.co.jp)

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 企画広報：大島・白山・倉本・井上

TEL：06-6391-8971 ・ FAX：06-6392-7895

H. P. D. Corporation：ルネッサンス リゾート オキナワ、ココ ガーデンリゾート オキナワ、ルネッサンス リゾート ナルト、吉祥やまなか、かがり吉祥亭、つるや吉祥亭、吉祥CAREN