



つづらお  
新百合ヶ丘店

SAKE COURSE

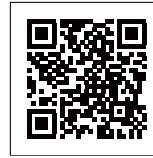


アテをつまみに  
SAKEを楽しむ

ご予約方法

WEB 24時間受付

ホームページのWEB予約、  
または右記のQRコードより  
アクセスしてください。



電話 044-965-3094

受付時間 10:00~21:00

ピークタイム〈11:30~13:30〉〈18:00~20:00〉は  
電話対応ができません場合がございます。その際は、  
WEB予約をご利用いただけますようお願いいたします。

宴会の開始時間は16時以降とさせていただきます

- お二人様より承ります
- 1日2組限定(1組最大6名様まで)とさせていただきます  
おります(応相談)
- ご予約時点で上限組数を越えている場合はご予約を  
お受けできないこともございます
- ご予約は3日前までをお願いいたします
- お料理内容は変わる場合がございます
- コースの席料・サービス料は頂いておりません
- 表示価格は税込です

お気軽にお電話ください

おそば・おさけ  
つづらお 新百合ヶ丘店

営業時間 11:00~22:30 (L.O. 21:45)

044-965-3094

神奈川県川崎市麻生区上麻生1-4-1  
新百合ヶ丘エルミロード5F



詳しい店舗情報はこちらから

つづらおと日本酒

一九七六年つづらお1号店(町田店)の開業から十六年後、  
一九九二年十一月につづらお新百合ヶ丘店が開業し、それから  
三十年が経ちました。新百合ヶ丘店開業当初は日本酒のアイテ  
ムも限られており、定番の「菊正宗」さん以外は三〇〇mlポ  
ールの日本酒を細やかに販売していました。

その後一九九七年にもっと「蕎麦と日本酒」で楽しんでい  
たきたいという思いから、おすすり地酒として「八海醸造(八  
海山)」「朝日酒造(久保田)」「佐浦(浦蔵)」「三ツの蔵元さん  
の日本酒販売を開始しました。

お客様からは「好評をいただき、他の蔵元さんの日本酒も飲  
みたい」というご要望も多くなったことから、徐々に日本酒の種  
類を増やしてきました。当時の従業員たちもお客様が喜んで  
くれるならと、各方面の酒屋さんに足を運び、いろいろな蔵元  
さんの日本酒を仕入れ、お客様に提供させていただきました。

そのうちに従業員たちはもっと日本酒の知識を学びたい思いが強くなり、  
二〇〇二年につづらおで初の「唎酒師」が誕生いたしました。それからも  
従業員の日本酒への思いは継承されていき、今では「唎酒師」は十名、  
二〇一四年には「酒匠」という高い知識を持つ従業員も誕生いたしました。  
わたしたちの「つづらおと日本酒」は地域の皆様に支えられて「こまでく  
る」ことができました。

今回、地域の皆様が日本酒をきっかけとして、より楽しく「飲談してい  
たきたい」という思いから、改めて「日本酒コース」をスタートする運び  
となりました。  
その日のおすすり酒とアテをメインに楽しい時間をお過ごしただければ  
幸いです。



唎酒師 津田店長





## 10,000円コース

店長おすすめ地酒 10種付き

- 先付け(1種)
- お刺身(3種)
- 本日の「アテ」(12種)
- 天ぷら(海老天他2種)
- 煮物(1種)
- あがり蕎麦

〈例：お一人様〉



※ 内容は変わります

## 8,000円コース

店長おすすめ地酒 8種付き

- 先付け(3種)
- 本日の「アテ」(12種)
- 天ぷら(海老天他2種)
- あがり蕎麦

〈例：お一人様〉



※ 内容は変わります

## 6,000円コース

店長おすすめ地酒 6種付き

- 本日の「アテ」(12種)
- 天ぷら(海老天他2種)
- あがり蕎麦

〈例：お一人様〉



※ 内容は変わります