

特選コース

鶴

T S U R U

厳選された旬の食材を使用し
懐石料理に仕立てた
銀座つるおすすめのコースです。

先附

フランス産ホワイトアスパラムース
蓬豆腐 生雲丹
キャビア添え

造里

三種盛合せ
あしらい一式 土佐醤油 山葵

椀物

蟹真丈
姫蕪 占地 京人参 柚子

八寸

天豆餅粉揚げ
蛸柔らか煮
金柑蜜煮
鶏松風
小海老のエスカベツシュ

焼物

鯖味噌柚庵焼き
蓮根

強肴

ホロホロ鳥射込み巻き
芽キャベツ添え

酢の物

鯛かま揚げ卸し煮

食事

加薬釜炊御飯
味噌汁 香の物

デザート

苺 バニラアイス

15,000円

(税サ込み 18,150円)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

武尊

HOTAKA

先附 フランス産ホワイトアスパラムース

キャビア添え

蓬豆腐 生雲丹

造里 三種盛合せ

あしらい一式 土佐醤油 山葵

椀物 蟹真丈

姫蕪 占地 京人参 柚子

煮物 蕪蒸し

才巻 百合根 椎茸 地鶏
丸十 露生姜 木耳 銀飴

メイン ビーフシチュー

揚げ牛蒡 青味

食事 加薬釜炊御飯

味噌汁 香の物

デザート 苺 バニラアイス

10,000円

(税・サ込み 12,100円)

榛名

HARUNA

先附 フランス産ホワイトアスパラムース

キャビア添え

蓬豆腐 生雲丹

三段重 一の重 牡蠣時雨煮

蛸柔らか煮 金柑蜜煮

二の重 海老芋 穴子 春菊 梅麩 針柚子

三の重 造里二種盛り

あしらい一式 土佐醤油

肉料理 上州牛ランプステーキ

添え野菜 山葵

粒マスタートド 土佐酢

※別途2,000円でサーロイン

4,000円でヒレ肉に変更頂けます

食事 本日の釜炊き御飯

味噌汁 香の物

デザート ブルーベリーアイス

リコッタチーズ ベリーソース

6,000円

(税・サ込み 7,260円)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

しやぶしやぶ・すき焼きコース

谷川

TANIGAWA

先附

フランス産ホワイトアスパラムース

キャビア添え

蓬豆腐 生雲丹

造里

三種盛合せ

あしらい一式 土佐醤油 山葵

揚物

武尊鱒クリームコロッケ

檸檬 香草

焼物

フォアグラ大根

メイン

(左記よりお選びいただけます)

牛テールスープ使用

上州和牛低温しやぶしやぶ

銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き

季節の焼き野菜 クレソン

メの食事

(左記よりお選びいただけます)

しやぶしやぶ

雑炊 又は 生パスタ

すきやき

卵とじ 又は 生パスタ

デザート

苺 バニラアイス

15,000円

(税サ込み 18,150円)

赤城

AKAGI

先附

フランス産ホワイトアスパラムース

キャビア添え

蓬豆腐 生雲丹

造里

二種盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油 山葵

メイン

(左記よりお選びいただけます)

牛テールスープ使用

上州和牛低温しやぶしやぶ

銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き

季節の焼き野菜 クレソン

メの食事

(左記よりお選びいただけます)

しやぶしやぶ

雑炊 又は 生パスタ

すきやき

卵とじ 又は 生パスタ

デザート

苺 ミルクアイス

10,000円

(税サ込み 12,100円)

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。