

しゃぶしゃぶ・すき焼きコース

赤城

AKAGI

上州和牛サーロインを銀座つる独自の低温しゃぶしゃぶ又は
低温すき焼きでお召し上がりいただけます。
ご好評のメの食事は幻のお米「雪ほたか」を使った
雑炊や卵とじなどご用意しております。
会食や接待など幅広くご利用いただけます。

先附 焼茄子 三つ葉 海苔浸し
ガスパチヨ

造里 天然活魚二種盛合せ
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

上州和牛低温しゃぶしゃぶ

銀座つるオリジナル

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)

しゃぶしゃぶ
すきやき

又は 生パスタ

卵とじ
無花果

又は 生パスタ
ヌガーブラッセ

10,000円

(税サ込み 12,100円)

特選コース

榛名

HARUNA

上質な上州牛のランプ肉を備長炭で
丁寧に焼き上げたステーキコースです。
サーロインにも繋がるこちらの部位は
旨みと甘みのバランスがとれた味わいです。

先附 焼茄子 三つ葉 海苔浸し

三段重 一の重 鮎有馬山椒煮 ラタトウイユ
無花果の赤ワイン煮

二の重 小芋 黒皮南京 海老 姫オクラ

明石麦藁蛸 ふり柚子 冷し吹き寄せ

三の重 武尊鱈クリームコロッケ

青唐 檸檬

肉料理

上州牛ランプステーキ
添え野菜 山葵

粒マスターード 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

本日の釜焼き御飯
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

5,000円

(税サ込み 6,050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。

妙義

MYOUGI

旬の食材を盛り込んだ三段のお重と5種類からお選び頂ける
群馬県産メインディッシュをお楽しみ頂けます。
お米は一般には流通していない幻のお米「雪ほたか」を使用。
贅沢なランチをお楽しみくださいませ。

先附 焼茄子 三つ葉 海苔浸し

三段重 一の重 鮎有馬山椒煮 ラタトウイユ

無花果の赤ワイン煮

二の重 小芋 黒皮南京 海老

姫オクラ

明石麦藁蛸 ふり柚子

冷し吹き寄せ

三の重 武尊鱈クリームコロッケ

青唐 檸檬

メイン (左記よりお選び頂けます)

一、上州麦豚柔らか煮

一、上州麦豚味噌焼き

一、上州牛ローストビーフ

一、上州牛ハンバーグステーキ

一、武尊鱈味噌柚庵焼き

食事 白御飯 味噌汁 香の物

デザート 本日のデザート

3,000円

(税・サ込み 3,630円)

白根

SHIRANE

上州牛にしつとりと火を入れた
銀座つる特製ローストビーフをたっぷり盛り込みました。
お米は全国コンクール11回金賞受賞の雪ほたかを
炊き上げております。

先附 焼茄子 三つ葉 海苔浸し

メイン 上州牛ローストビーフ

【タレ三種】

・土佐酢

・出汁カスタード

・塩

山葵

季節のサラダ

食事 白御飯 味噌汁 香の物

2,500円

(税・サ込み 3,025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。