

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

マッシュルームスープ カプチーノ仕立て
渋皮栗甘露煮 銀杏

造り

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
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)
しゃぶしゃぶ
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 梨 季節のシャーベット

10,000円

(税込込み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

菊菜菊花お浸し

三段重

一の重 佐渡水雲 砂肝コンフィ
キノコマリネ(占地 椎茸 舞茸)
二の重 小芋白煮 上州地鶏治部煮 青味
三の重 武尊鱒クリームコロッケ
青唐 檸檬

肉料理

上州牛ランプステーキ
添え野菜 山葵
粒マスタートード 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

本日の釜炊き御飯
味噌汁 香の物

デザート 本日のデザート

5,000円

(税込込み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五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 菊菜菊花お浸し

三段重 一の重 佐渡水雲 砂肝コンフィ

キノコマリネ(占地) 舞茸 椎茸

二の重 小芋白煮 上州地鶏治部煮

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

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、武尊鱒味噌柚庵焼き

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

上州牛にしっか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 菊菜菊花お浸し

メイン 上州牛ローストビーフ

わさびポテト添え

【タレ三点盛り】

・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。