

特選コース

鶴

TSURU

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

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

天然活魚三種盛合せ
あしらい一式
土佐醤油
山葵

椀物

丸玉
焼葱青味

八寸

穴子笹巻き寿司
車海老チーズキャビア
鰯と帆立テリヌ
菊菜菊花お浸し
鱧南蛮

焼物

鯖味噌庵焼き
あしらい
酢橘

煮物

牛タン柔らか煮
加茂茄子
あしらい

酢の物

白身魚のむしり
水雲
卸し
青味

食事

茗荷御飯
味噌汁
香の物

デザート

梨
葡萄

15,000円

(税込込み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

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

造里

天然活魚二種盛合せ
あしらい一式 土佐醤油 山葵

椀物

丸玉 焼葱 青味

焼物

鱈味噌焼 焼き
あしらい 酢橘

メイン

ビーフシチュー
揚げ牛蒡 芽葱

食事

茗荷御飯
味噌汁 香の物

デザート

梨
シャーベット

1,000円

(税・サ込み 12,100円)

榛名

HARUNA

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

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 青味
三の重 天然活魚二種盛合せ
あしらい一式 土佐醤油 山葵

肉料理

上州牛内も肉ステーキ
添え野菜 山葵

粒マスタード 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

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 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

造里 天然活魚三種盛合せ

あしらい一式 土佐醤油 山葵

強肴 フォアグラソテー

カリンピュレ

焼物 鱈味噌庵焼

はじかみ 枝豆

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 梨 葡萄

15,000円

(税・サ込み 18,150円)

赤城

AKAGI

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

梨

季節のシャーベット

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。