

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

オイスターチャウダー
炊き鮫肝ちり酢掛け

造里

天然活魚三種盛合せ
あしらい一式 土佐醤油 山葵

椀物

葱鮪仕立て
姫蕪 柚子

八寸

白バイ貝白ワイン蒸し
ローストビーフ芽葱巻き
金柑蜜煮
穴子寿司
アピオス

焼物

真名鰹味噌焼き
菊花蕪

強肴

蝦夷鹿ロースステーキ
花梨ピュレ

酢の物

求肥巻き

食事

蟹釜炊御飯
味噌汁 香の物

デザート

苺
バニラアイス

15,000円

(税込サ込み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

オイスターチャウダー
炊き鮫肝 ちり酢掛け

造里

天然活魚三種盛合せ
あしらい一式 醤油 山葵

椀物

葱鮪仕立て
姫蕪 柚子

蒸物

蕪蒸し 丸十木耳 露生姜 銀箔
才巻 百合根 椎茸 地鶏

メイン

上州牛ビーフシチュー
揚げ牛蒡 青味

食事

蟹釜炊御飯
味噌汁 香の物

デザート

苺
バナラアイス

1,000円

(税・サ込み 12,100円)

榛名

HARUNA

先附

オイスターチャウダー
炊き鮫肝 ちり酢掛け

三段重

一の重 上州和牛時雨煮
海老エスカベツシ
鶏卵味噌漬け

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 醤油 山葵

肉料理

上州牛内もも肉ステーキ
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

オイスターチャウダー
炊き鮫肝ちり酢掛け

造里

天然活魚三種盛合せ
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

オイスターチャウダー
炊き鮫肝ちり酢掛け

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

苺 バニラアイス

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。