

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

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
すき焼き
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

炊き鮫肝ちり酢掛け

三段重

一の重 上州和牛時雨煮 鶏卵味噌漬
海老エスカベッシュ
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

上州牛内ももステーキ
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

炊き鮫肝 ちり酢掛け

三段重

- 一の重 上州和牛時雨煮 鶏卵味噌漬け
海老エスカベツシ
- 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

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

炊き鮫肝 ちり酢掛け

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

食事

白御飯 味噌汁 香の物

季節のサラダ

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。