

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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 金時草浸し
蛸柔らか煮

玉蜀黍もち米のすり流し

椀物 鮎魚女葛打ち
隠元 赤万願寺 蓴菜 柚子

造里 真鯛薄造り 本鮪
ポン酢 醤油 あしらい

焼物 太刀魚塩焼き
梅酢葱 酢橘

煮物 米茄子煮卸し
茗荷 柚子

強肴 上州和牛カツ
クレソン 山葵 岩塩

止肴 フルーツトマトのマリネ
玄米黒酢 葱 レタス

食事 鮎と新生姜の釜炊御飯
赤出汁 香の物

デザート ブルーベリーブリュレ
桃コンポート

11,000円 (税込み)

※右記価格にサービス料10%を加算させて頂きます。
※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。

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

赤城

AKAGI

上州和牛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。食事の御飯は幻のお米「雪ほたか」と旬の食材を使用した釜炊き御飯を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。

サーロイン

12,800円 (税込み)

サーロイン・内もも相盛り

11,000円 (税込み)

内もも

9,200円 (税込み)

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 金時草浸し

蛸柔らか煮

玉蜀黍ともち米のすり流し

椀物 鮎魚女葛打ち

隠元 赤万願寺 蓴菜 柚子

造り 真鯛薄造り 本鮪

ボン酢 醤油 あしらひ

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

米茄子 クレソン 茗荷

舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

口直し フルーツトマトのマリネ

玄米黒酢 葱 レタス

食事 鮎と新生姜の釜炊御飯

赤出汁 香の物

デザート ブルーベリーブリュレ

桃コンポート

※右記価格にサービス料10%を加算させていただきます。

※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。

一品メニュー

A LA CARTE

国産牛テールスープ使用

上州和牛低温しゃぶしゃぶ(100g)

銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き(100g)

内もも 3, 200円

合い盛 5, 000円

サーロイン 6, 800円

(追加肉50g) 内もも 1, 400円

サーロイン 3, 200円

上州和牛炭火焼き

内もも(50g) 1, 800円

(100g) 3, 200円

サーロイン(50g) 3, 600円

(100g) 6, 800円

フィレ昆布メ(50g) 5, 000円

(100g) 9, 500円

金時草浸し

蛸柔らか煮

玉蜀黍もち米のすり流し

鮎魚女葛打ち 椀

造里二種盛り

上州和牛甲州煮

上州和牛ローストビーフ

上州麦豚西京焼き

武尊鱒味噌庵焼き

フルーツトマトのマリネサラダ

本日の釜炊き御飯(二合)

フローズンブリュレ

季節の果物

300円

400円

300円

800円

400円

600円

600円

1, 100円

1, 100円

500円

600円

500円

1, 100円

※右記価格に税金10%が含まれています。

※右記価格にサービス料10%を加算させて頂きます。

※コース料理のメニューからも単品料理の御注文を承ります