

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

壬生菜と茸の浸し
子持鮎甘露煮
塩煎り銀杏

椀物

清汁し仕立て
かます 松茸 三つ葉

造里

本鮪 新烏賊
あしらい一式 醤油二種

合肴

海老芋菊花餡
蟹身 水菜 露生姜

焼物

甘鯛若狭焼き
酢橘 酢取茗荷

強肴

和牛甲州煮
馬鈴薯 青味

止肴

青梅翡翠煮
檸檬 炭酸

食事

太刀魚竜田揚げ御飯
赤出汁 香の物

デザート

無花果蜜煮 バニラアイス
ブルーベリーブリュレ

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 壬生菜と茸の浸し

子持鮎甘露煮

塩煎り銀杏

椀物 清汁し仕立て

かます 松茸 三つ葉

造里 本鮪 新烏賊 あしらい一式 醤油二種

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

松茸 分葱 茗荷

舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

口直し 青梅翡翠煮

檸檬 炭酸

食事 太刀魚竜田揚げ御飯

赤出汁 香の物

デザート 無花果蜜煮 バニラアイス

ブルーベリーブリュレ

※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	2,	000	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

壬生菜と茸の浸し

子持鮎甘露煮

塩煎り銀杏

今月の椀

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

武尊鱒味噌柚庵焼き

青梅翡翠煮

本日の釜炊き御飯(二合)

フローズンブリュレ

季節の果物

1,	300	円
1,	000	円
1,	000	円
1,	500	円
1,	800	円
1,	400	円
1,	600	円
1,	600	円
1,	100	円
1,	100	円
1,	300	円
1,	600	円
1,	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