

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

蟹と壬生菜の煮浸し  
天鰯昆布メ 菊花 土佐酢  
渋皮栗玄米揚げ

椀物

葱鮪仕立て  
下仁田葱 芽蕪 針生姜

造里

寒鱈炙り 墨烏賊  
あしらい一式 醤油二種

焼物

甘鯛若狭焼き  
海老 銀杏 生姜

合肴

上州牛ローストビーフ  
蓮根饅頭 揚げ牛蒡 獅子唐

蒸物

天鯛蕪蒸し  
海老 銀杏 潮飴 露生姜

口直し

柚子膾  
柚子ジュレ 紫蘇

食事

アピオス釜炊き御飯  
牛時雨煮 芹 赤出汁 香の物

デザート

小蜜柑白ワイン煮  
マイヤー檸檬 ルレクチエ

11,000円 (税込み)

※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。

# 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)

### サーロイン・内もも相盛り

11,000円 (税込)

### 内もも

9,200円 (税込)

#### 御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

#### 先附

蟹と壬生菜の煮浸し  
天鰯昆布メ 菊花 土佐酢  
洪皮栗玄米揚げ

#### 椀物

葱鮪仕立て  
下仁田葱 芽蕪 針生姜

#### 造り

寒鰯炙り 墨烏賊  
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

#### 口直し

柚子脛  
柚子ジュレ 紫蘇

#### 食事

アピオス釜炊き御飯  
牛時雨煮 芹 赤出汁 香の物

#### デザート

小蜜柑白ワイン煮  
マイヤー檸檬 ルレクチエ

※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

蟹と壬生菜の煮浸し

天鮮昆布メ 菊花 土佐酢

渋皮栗玄米揚げ

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

柚子脛

本日の釜炊き御飯(二合)

小蜜柑白ワイン煮

季節の果物

蟹と壬生菜の煮浸し	1,	500	円
天鮮昆布メ 菊花 土佐酢	7,	000	円
渋皮栗玄米揚げ	5,	000	円
今月の椀	2,	000	円
造里二種盛り	1,	400	円
上州和牛甲州煮	1,	600	円
上州和牛ローストビーフ	1,	600	円
上州麦豚西京焼き	1,	100	円
武尊鱒味噌柚庵焼き	1,	100	円
柚子脛	1,	500	円
本日の釜炊き御飯(二合)	1,	600	円
小蜜柑白ワイン煮	1,	500	円
季節の果物	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