

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

榛名

HARUNA

旬の食材を盛り込んだ三段のお重と
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」を
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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 壬生菜煮浸し

三段重 一の重 旬菜三点盛り

二の重 上州和牛甲州煮

聖護院蕪 青味 芥子

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

柚子膾

柚子ジュレ 紫蘇

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

分葱 春菊 聖護院蕪

舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

食事

雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート

小蜜柑白ワイン煮

マイヤー檸檬

5,500円 (税込み)

※右記価格にサービス料を10%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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 壬生菜煮浸し

三段重 一の重 旬菜三点盛り

二の重 上州和牛甲州煮
聖護院蕪 青味 芥子

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し 柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

メイン (左記よりお選び頂けます)

- 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
- 一、武尊鱒味噌柚庵焼き

食事 雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート 小蜜柑白ワイン煮

マイヤー檸檬

メインが選べるコース

妙義

MYOUGI

旬の食材を盛り込んだ三段のお重と四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。

3,700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。

上州牛定番コース

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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

壬生菜煮浸し

合肴

柚子膾

柚子ジュレ 紫蘇

メイン

上州牛ローストビーフ

山葵馬鈴薯 クレソン

【タレ三種】

- ・土佐酢
- ・出汁カスタード
- ・岩塩

食事

雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート

小蜜柑白ワイン煮

マイヤー檸檬

2,800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。

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	5,	000	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