

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

蓬胡麻豆腐
蛸烏賊ぬた和え
露の薑佃煮
銀光酢メ炙り

椀物

霞仕立て
蛤真丈 芹 梅肉 木の芽

造り

「春盛り」
目春松皮造り 本鮪
あしらい 醤油二種

揚物

上州和牛ヒレカツ
山葵 岩塩 檸檬

焼肴

甘鯛若狭焼き焼き
酢取茗荷 酢橘

強肴

上州和牛すき煮
行者大蒜 黄韭 筍

口直し

フルーツトマト酢ゼリー寄せ
玄米黒酢 レタス 新玉葱

食事

露の薑釜炊き御飯
寒鰯味噌柚庵焼き
赤出汁 香の物

デザート

桜最中
桜アイス 漉餡 求肥 苺
抹茶チーズケーキ

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

蓬胡麻豆腐
螢烏賊ぬた和え
露の薑佃煮
銀光酢メ炙り

椀物

霞仕立て
蛤真丈 芹 梅肉 木の芽

造り

「春盛り」
目春松皮造り 本鮪
あしらい 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

うるい 豆苗 豆腐
舞茸 椎茸 葛切り
フルーツトマト酢ゼリー寄せ
玄米黒酢 レタス 新玉葱

食事

露の薑釜炊き御飯
寒鱈味噌柚庵焼き
赤出汁 香の物

デザート

桜最中
桜アイス 漉餡 求肥 苺
抹茶チーズケーキ

※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
合い盛り	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

蛍烏賊ぬた和え

銀光酢メ炙り

蓬胡麻豆腐

露の薑佃煮

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

上州和牛すき煮

上州和牛ヒレカツ

上州麦豚西京焼き

武尊鱒味噌庵焼き

トマト酢ゼリー寄せ

本日の釜炊き御飯(二合)

桜最中

季節の果物

抹茶チーズケーキ

蛍烏賊ぬた和え	4,	000	円
銀光酢メ炙り	8,	000	円
蓬胡麻豆腐	4,	000	円
露の薑佃煮	6,	000	円
今月の椀	2,	800	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
上州和牛すき煮	2,	500	円
上州和牛ヒレカツ	5,	000	円
上州麦豚西京焼き	1,	100	円
武尊鱒味噌庵焼き	1,	100	円
トマト酢ゼリー寄せ	5,	000	円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	400	円
桜最中	4,	000	円
季節の果物	1,	100	円
抹茶チーズケーキ	4,	500	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%を加算させていただきます。

※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