

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 大角豆胡麻和え

蛸湯引き土佐酢和え

鬼灯新丸十唐揚げ

鯛赤飯

椀物 白玉蜀黍摺り流し

黒胡椒

造里 「蓮の葉盛り」

鮮魚二種盛り

醤油二種 あしらひ

揚物 上州麦豚角煮衣揚げ

芥子 焼ズッキーニ

冷煮物 冬瓜白味噌煮

新萻菜 青柚子

焼物 上州和牛焼きしゃぶ

黄味すきたれ

口直し 青梅翡翠煮

炭酸 檸檬 金箔

食事 太刀魚竜田揚げ御飯

枝豆 赤出汁 香の物

デザート 氷室杏仁豆腐

完熟アップルマンゴー

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

大角豆胡麻和え
蛸湯引き土佐酢和え
鬼灯新丸十唐揚げ
鯛赤飯

椀物

白玉蜀黍摺り流し
黒胡椒

造り

「蓮の葉盛り」
鮮魚二種盛り
醤油二種 あしらい

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

青梅翡翠煮
炭酸 檸檬 金箔
蔓紫 黄韭 ブツキーニ
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

食事

太刀魚竜田揚げ御飯
枝豆 赤出汁 香の物

デザート

氷室杏仁豆腐
完熟アップルマンゴー

※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(50g) | 5, | 000 | 円 |
| (100g) | 9, | 500 | 円 |

大角豆胡麻和え

600円

蛸湯引き土佐酢和え

800円

鬼灯新丸十唐揚げ

500円

鯛赤飯

700円

上州麦豚角煮衣揚げ

1,000円

今月の椀

1,000円

造里二種盛り

1,400円

冬瓜白味噌煮

800円

上州牛ローストビーフ

1,600円

上州和牛焼きしゃぶ

2,000円

上州麦豚西京焼き

1,100円

武尊鱒味噌庵焼き

1,100円

青梅翡翠煮

500円

本日の釜炊き御飯(二合)

2,400円

季節の果物

2,000円

今月のデザート

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