

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 金時草浸し
トマトチーズ鑄込み

焼物 焼鱧小袖寿司
白瓜雷干し

椀物 鮎魚女葛粉揚げ
新蓴菜 アスパラ 梅肉 木の芽

造里 障泥烏賊 本鮪
醤油二種 あしらい

焼物 金目鯛炭火焼き
玉葱甘酢漬け 酢橘

合肴 上州和牛ローストビーフ
焼茄子 万願寺 茗荷

琥珀ジュレ 青柚子

強肴 武尊鱒西京漬け衣揚げ
千草餡 分葱

口直し 青梅翡翠煮
炭酸 檸檬 金箔

食事 鮎と新生姜の釜炊御飯
赤出汁 香の物

デザート 水無月豆腐
黒蜜ゼリー 小豆

抹茶アイス

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

金時草浸し
トマトチーズ鑄込み
焼鰻小袖寿司
白瓜雷干し

椀物

鮎魚女葛粉揚げ
新蓴菜 アスパラ 梅肉 木の芽

造里

障泥烏賊 本鮪
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

水菜 万願寺 茗荷
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐
青梅翡翠煮
炭酸 檸檬 金箔

食事

鮎と新生姜の釜炊御飯
赤出汁 香の物

デザート

水無月豆腐
黒蜜ゼリー 小豆
抹茶アイス

※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

金時草浸し

トマトチーズ鑄込み

焼鱧小袖寿司

白瓜雷干し

武尊鱒西京漬け衣揚げ

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

上州和牛すき煮

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)

季節の果物

今月のデザート

金時草浸し	6,	000	円
トマトチーズ鑄込み	5,	000	円
焼鱧小袖寿司	8,	000	円
白瓜雷干し	6,	000	円
武尊鱒西京漬け衣揚げ	1,	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
上州和牛すき煮	2,	500	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
季節の果物	1,	600	円
今月のデザート	7,	000	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