

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

蔓紫お浸し
「鬼灯盛り」
鰻八幡巻き
黄美味噌漬け
鱧南蛮

椀物

太刀魚焼き茄子射込み
白髪葱 分葱 露生姜

造り

二種盛り
醤油二種 あしらい

煮物

夏鴨コース煮
冬瓜旨煮 芽葱 山葵

合肴

南京饅頭
上州和牛そぼろ
隠元 生姜 銀飴

焼物

鮎油焼
胡瓜山椒ソース 波路上 酢橘

口直し

桃の煮卸し
茗荷 振り柚子

食事

枝豆と玉蜀黍の釜炊き御飯
赤出汁 香の物

デザート

ピスタチオムース
リコッタクリーム
完熟梅甘露煮 粉山椒

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

蔓紫お浸し
「鬼灯盛り」
鰻八幡巻き
黄美味噌漬け
鱧南蛮

椀物

太刀魚焼き茄子射込み
白髪葱 分葱 露生姜

造り

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

桃の煮卸し
茗荷 振り柚子

食事

枝豆と玉蜀黍の釜炊き御飯
赤出汁 香の物

デザート

ピスタチオムース
リコッタクリーム
完熟梅甘露煮 粉山椒

※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)

銀座つるおりジナル

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

蔓紫お浸し

600円

旬菜盛合せ

1, 600円

鰻八幡巻き

1, 800円

黄美味噌漬け

400円

鱧南蛮

1, 200円

今月の椀

2, 000円

造里二種盛り

1, 400円

夏鴨ロース煮

1, 500円

南京饅頭

600円

上州牛ローストビーフ

1, 600円

鮎油焼

1, 200円

上州麦豚西京焼き

1, 100円

武尊鱒味噌庵焼き

1, 100円

桃の煮卸し

500円

本日の釜炊き御飯(二合)

2, 400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