

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 蔓紫お浸し

揚げするめ

三段重 一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 南京饅頭 上州和牛そぼろ

隠元 生姜 銀飴

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し 桃の煮卸し

茗荷 振り柚子

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

黄韭 金時草 冬瓜

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 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

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。

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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

蔓紫お浸し
揚げするめ

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ
二の重 南京饅頭 上州和牛そぼろ
隠元 生姜 銀飴
三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

桃の煮卸し
茗荷 振り柚子

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

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

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

上州牛にしっとり火を入れた
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

蔓紫お浸し
揚げするめ

口取り

桃の煮卸し
茗荷 柚子

メイン

上州牛ローストビーフ
山葵馬鈴薯

【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

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

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

旬菜盛合せ

鰻八幡巻き

黄美味噌漬け

鱧南蛮

今月の椀

造里二種盛り

夏鴨ロース煮

南京饅頭

上州牛ローストビーフ

鮎油焼

上州麦豚西京焼き

武尊鱒味噌庵焼き

桃の煮卸し

本日の釜炊き御飯(二合)

今月のデザート

蔓紫お浸し	600	円
旬菜盛合せ	600	円
鰻八幡巻き	800	円
黄美味噌漬け	400	円
鱧南蛮	200	円
今月の椀	000	円
造里二種盛り	400	円
夏鴨ロース煮	500	円
南京饅頭	600	円
上州牛ローストビーフ	600	円
鮎油焼	200	円
上州麦豚西京焼き	100	円
武尊鱒味噌庵焼き	100	円
桃の煮卸し	500	円
本日の釜炊き御飯(二合)	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