

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 葉唐辛子佃煮
×鯖炙り棒寿司
子持鮎山椒煮
塩煎り銀杏
公孫樹丸十

煮物椀 鱧素麺
松茸 梅肉 柚子

造里 真子鰯薄造り
ポン酢 紅葉卸し 酢橘 葱

蒸物 冬瓜饅頭
牛そばろ 牛蒡 人参 生姜 友地飴

焼物 甘鯛若狭焼き
蕪潮煮 空芯菜

強肴 上州和牛甲州煮
馬鈴薯 獅子唐 黒胡椒

止肴 桃の煮卸し
茗荷 振り柚子

食事 茄子照焼き御飯
九条葱 紫蘇 新生姜 胡麻
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

葉唐辛子佃煮
×鯖炙り棒寿司
子持鮎山椒煮
塩煎り銀杏
公孫樹丸十

煮物椀

鱧素麺
松茸 梅肉 柚子

造り

真子鰯薄造り
ポン酢 紅葉卸し 酢橘 葱

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

空芯菜 新蓮根 蕪
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐
桃の煮卸し
茗荷 振り柚子

食事

茄子照焼き御飯
九条葱 紫蘇 新生姜 胡麻
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

葉唐辛子佃煮

旬菜盛合せ

子持鮎山椒煮

メ鯖炙り棒寿司

今月の椀

今月の造り

冬瓜饅頭

甘鯛若狭焼き

上州牛ローストビーフ

上州和牛甲州煮

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

葉唐辛子佃煮	8,	000	円
旬菜盛合せ	1,	600	円
子持鮎山椒煮	1,	500	円
メ鯖炙り棒寿司	4,	000	円
今月の椀	2,	400	円
今月の造り	1,	400	円
冬瓜饅頭	6,	000	円
甘鯛若狭焼き	2,	000	円
上州牛ローストビーフ	1,	600	円
上州和牛甲州煮	1,	800	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	5,	000	円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	000	円
今月のデザート	5,	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