

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

壬生菜と占地の煮浸し
糸花

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ
二の重 上州和牛柔らか煮 大根田舎煮
絹さや 芥子
三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

アカシア蜂蜜柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

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

食事

焼蕪 梅人参 堀川牛蒡
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐
雪ほたか白飯
味噌汁 香の物

デザート

栗金団揚げ春巻き
餡子 求肥 バニラアイス

5,500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。

※魚貝類全般がお召し上がり頂けない方のご入店はお断りしております。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

壬生菜と占地の煮浸し
糸花

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ
二の重 上州和牛柔らか煮 大根田舎煮
絹さや 芥子
三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

アカシア蜂蜜柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

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

栗金団揚げ春巻き
餡子 求肥 バニラアイス

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。

※魚貝類全般がお召し上がり頂けない方のご入店はお断りしております。予めご了承ください。

上州牛定番コース

白根

SHIRANE

上州牛にしっかりと火を入れた
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12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

壬生菜と占地の煮浸し
糸花

口取り

アカシア蜂蜜柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

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

栗金団揚げ春巻き
餡子 求肥 バニラアイス

2、800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。
※魚貝類全般がお召し上がり頂けない方のご入店はお断りしております。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

蟹壬生菜占地煮浸し

旬菜盛合せ 1,500円

いくら雲酢和え 800円

今月の椀 2,000円

今月の造里 1,200円

堀川牛蒡海老鑄込み 1,200円

甘鯛若狭焼き 1,500円

上州牛ローストビーフ 1,600円

上州和牛と大根の田舎煮 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

アカシア蜂蜜柚子膾 400円

本日の釜炊き御飯(二合) 2,200円

小蜜柑白ワイン煮 400円

栗金団揚げ春巻き 300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。