

## 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 菊花菊菜のお浸し

牡蠣の上海蟹味噌焼き  
百合根梅肉和え

椀物 雲仕立て 金目鯛 芽蕪 黄柚子

造里 梭子魚炙り 岩塩 酢橘 醤油 山葵

煮物 海老芋白煮 煮穴子 紅葉人参 絹さや

合肴 上州和牛しゃぶ煮 九条葱 舞茸 ちり酢

焼物 寒鰯味噌庵焼き 蓮根蒸 銀杏 山葵 銀餡

口直し アカシア蜂蜜柚子膾 柚子ジュレ 紫蘇

食事 武尊鱒といくらの親子御飯 赤出汁 香の物

水菓子 群馬名月

デザート 栗のガトーショコラ 栗カカオ煮 バニラアイス

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。

# 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)

### サーロイン・内もも相盛り

11、000円 (税込)

### 内もも

9、200円 (税込)

#### 御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

#### 先附

菊花菊菜のお浸し  
牡蠣の上海蟹味噌焼き  
百合根梅肉和え

#### 椀物

雲仕立て  
金目鯛 芽蕪 黄柚子

#### 造り

梭子魚炙り  
岩塩 酢橘 醤油 山葵

#### 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

九条葱 紅葉人参 海老芋  
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

#### 食事

アカシア蜂蜜柚子膾  
柚子ジュレ 紫蘇  
武尊鱒といくらの親子御飯  
赤出汁 香の物

#### 水菓子

群馬名月

#### デザート

栗のガトーショコラ  
栗カカオ煮 バニラアイス

※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。

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