

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 菜花芥子和え
才巻海老美味煮
露の臺佃煮

干支絵馬慈姑

椀物 下仁田葱すり流し
焼白子 胡椒 芽葱 慈姑煎餅

造里 鮮魚二種盛り
醤油二種 あしらい

焼物 寒鰯塩焼き
金柑 波路上

温物 焼聖護院蕪
蟹身 天然クレソン
梅人參 柚子

強肴 牛テールシチュー
揚げ牛蒡 青味

口直し アカシア蜂蜜柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

食事 百合根釜炊き御飯
黄身味噌漬け 叩き梅 昆布

デザート 小蜜柑白ワイン煮
友地ジュレ マイヤー檸檬

栗金団揚げ春巻き
莓大福

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。
※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

菜花芥子和え
才巻海老美味煮
露の薑佃煮
干支絵馬慈姑

椀物

下仁田葱すり流し
焼白子 胡椒 芽葱 慈姑煎餅

造り

鮮魚二種盛り
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

天然クレソン 焼蕪 梅人參
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
百合根釜炊き御飯
黄身味噌漬け 叩き梅 昆布

デザート

小蜜柑白ワイン煮
友地ジュレ マイヤー檸檬
栗金団揚げ春巻き
苺大福

※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

才巻海老美味煮

1, 400円

菜花芥子和え

700円

旬菜盛合せ

1, 500円

露の薑佃煮

800円

今月の椀

2, 000円

今月の造り

1, 200円

焼聖護院蕪

1, 600円

寒鰯塩焼き

1, 600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, 000円

小蜜柑白ワイン煮

400円

莓大福

400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。