

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

翁松菜胡麻浸し
花山葵と浅利の佃煮
海鼠酢

椀物

ずわい蟹搔き玉仕立て
芹 露生姜

造里

生本鮪 縞鰯梅里和え
造里醤油 香味野菜

揚物

金目鯛味噌漬け衣揚げ
クレソン 檸檬

焼物

寒鰯塩焼き
金柑 波路上

強肴

牛テールビーフシチュー
揚げ牛蒡 獅子唐

口直し

アカシア蜂蜜柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

食事

白子と路の臺釜炊き御飯
叩き梅 胡瓜糠漬け 昆布

デザート

ガトーショコラ
甘平 苺 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

翁松菜胡麻浸し
花山葵と浅利の佃煮
海鼠酢

椀物

ずわい蟹搔き玉仕立て
芹 露生姜

造り

生本鮪 縞鰯梅里和え
造り醤油 香味野菜

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 うるい 菜花
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
白子と路の臺釜炊き御飯
叩き梅 胡瓜糠漬け 昆布

デザート

ガトーショコラ
甘平 苺 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。予めご了承ください。