

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

胡麻豆腐 胡麻餡
黄韭浸し いくら
稚鮎天ぷら 抹茶塩

椀物

蛤吸
芹 針生姜

造里

生本鮪 桜鯛昆布×菜巻き
花山葵醬油漬け 甘口醬油

炊合せ

筍 露 新馬鈴薯
隠元 木の芽

合肴

和牛ハツたたき
香味野菜 生姜 岩塩 山葵卸し酢

焼物

縞鰯塩焼き
落味噌 檸檬

口直し

八丈フルーツレモン豆乳氷菓
紫蘇 百花蜜

食事

柚子釜炊き御飯
鱈西京焼き 木の芽
赤出汁 香の物

デザート

桜アイス最中
金柑蜜煮 求肥 餡子
甘平 やよいひめ

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

胡麻豆腐 胡麻餡
黄菘浸し いくら
稚鮎天ぷら 抹茶塩

椀物

蛤吸
芹 針生姜

造り

生本鮪 桜鯛昆布メ菜巻き
花山葵醬油漬け 甘口醬油

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

筍 根三つ葉 雪うるい
舞茸 椎茸 葛切り 豆腐

口直し

八丈フルーツレモン豆乳氷菓
紫蘇 百花蜜

食事

柚子釜炊き御飯
鱈西京焼き 木の芽
赤出汁 香の物

デザート

桜アイス最中
金柑蜜煮 求肥 餡子
甘平 やよいひめ

※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。