

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

前菜 蓬豆腐

白瓜雷干し 昆布和え  
姫栄螺芥子酢味噌和え

椀物 蛤真丈  
うるい 梅肉 木の芽

造里 生本鮪 障泥烏賊  
あしらい 醤油二種

煮物 和牛タン白味噌煮  
大名筍フライ 粒マスタード

天婦羅 漉し油 空豆  
岩塩 天出汁

焼物 金目鯛鱗焼き  
旬菜炭火焼 潮汁 針柚子

口直し 狼桃玄米黒酢寄せ  
レタス 香味野菜

食事 姫皮と桜海老の釜炊き御飯  
赤出汁 香の物

甘味 アップルマンゴー杏仁  
抹茶チーズケーキ

12,000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

14,000円 (税込み)

### サーロイン・もも相盛り

12,500円 (税込み)

### もも

11,000円 (税込み)

#### 御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

#### 前菜

蓬豆腐  
白瓜雷干し昆布和え  
姫栄螺芥子酢味噌和え

#### 椀物

蛤真丈  
うるい 梅肉 木の芽

#### 造り

生本鮪 障泥烏賊  
あしらい 醤油二種

#### 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

狼桃玄米黒酢寄せ  
レタス 香味野菜

#### 食事

姫皮と桜海老の釜炊き御飯  
赤出汁 香の物

#### 甘味

アップルマンゴー杏仁  
抹茶チーズケーキ

※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。

# 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)

銀座つるおりジナル

上州和牛低温すき焼き(100g)

もも	4,	600	円
合い盛	5,	700	円
サーロイン	6,	800	円
(追加肉50g) もも	1,	200	円
サーロイン	2,	300	円
もも(50g)	1,	800	円
サーロイン(50g)	3,	100	円
サーロイン(100g)	6,	500	円

上州和牛炭火焼き

蓬豆腐	4	00	円
白瓜雷干し昆布和え	5	00	円
姫栄螺芥子酢味噌和え	5	00	円
旬菜盛合せ	1,	300	円
今月の椀	2,	000	円
今月の造り	1,	400	円
和牛タン白味噌煮	1,	200	円
金目鯛鱗焼き	1,	600	円
和牛ローストビーフ	1,	600	円
上州麦豚西京焼き	1,	100	円
武尊鱒味噌柚庵焼き	1,	100	円
狼桃玄米黒酢寄せ	5	00	円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	000	円
マンゴー杏仁	5	00	円
抹茶チーズケーキ	4	00	円
黒糖アイス	3	00	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。