

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

榛名

HARUNA

旬の食材を盛り込んだ三段のお重と
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」を
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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 蓬豆腐

いくら 山葵 木の芽 美味出汁

三段重 一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 和牛タン白味噌煮 碓井豆

粒マスタード

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

狼桃玄米黒酢寄せ

レタス 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

漉し油 アスパラ ヤングコーン

大名筍 椎茸 葛切り 豆腐

食事

雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート

抹茶チーズケーキ

黒糖アイス

6,500円 (税込み)

※右記価格にサービス料を10%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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

蓬豆腐

いくら 山葵 木の芽 美味出汁

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 和牛タン白味噌煮 碓井豆粒マスタード

三の重 武尊鱒クリームコロッケ

口直し

狼桃玄米黒酢寄せ

レタス 香味野菜

メイン

(左記よりお選び頂けます)

一、上州麦豚味噌焼き

一、和牛ローストビーフ

一、和牛ハンバーグステーキ

一、武尊鱒味噌柚庵焼き

食事

雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート

抹茶チーズケーキ

黒糖アイス

メインが選べるコース

妙義

MYOUGI

旬の食材を盛り込んだ三段のお重と四種類からお選び頂ける群馬県産メインディッシュをお楽しみ頂けます。

お米は一般には流通していない幻のお米「雪ほたか」を使用。贅沢なランチをお楽しみくださいませ。

4、500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。

上州牛定番コース

白根

SHIRANE

上州牛にしつとりと火を入れた
銀座つる特製ローストビーフを盛り込みました。
お米は全国コンクール11回金賞受賞の雪ほたかを
炊き上げております。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

蓬豆腐
いくら 山葵 木の芽 美味出汁

口取り

狼桃玄米黒酢寄せ
レタス 香味野菜

メイン

和牛ローストビーフ
出汁カスタード 山葵 岩塩
生黒胡椒 生柚子胡椒

食事

雪ほたか白飯
味噌汁 香の物

デザート

抹茶チーズケーキ
黒糖アイス

3,500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。

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)

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	400	円
白瓜雷干し昆布和え	500	円
姫栄螺芥子酢味噌和え	500	円
旬菜盛合せ	1,	300
今月の椀	2,	000
今月の造り	1,	400
和牛タン白味噌煮	1,	200
金目鯛鱗焼き	1,	600
和牛ローストビーフ	1,	600
上州麦豚西京焼き	1,	100
武尊鱒味噌柚庵焼き	1,	100
狼桃玄米黒酢寄せ	500	円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	000
マンゴー杏仁	500	円
抹茶チーズケーキ	400	円
黒糖アイス	300	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。