

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 蟹と金時草浸し
真蛸柔らか煮
メ鯖炙棒寿司
鬼灯チーズトマト

椀替り 白玉蜀黍播り流し
玉蜀黍 黒胡椒

造り 生本鮪 太刀魚
あしらい 醤油二種

揚げ物 鮎魚女葛粉揚げ
卸し 茗荷 伏見唐辛子 実山椒

合肴 冬瓜白味噌煮
和牛鉄焼 新蓴菜 柚子

焼物 武尊鱒雲丹味噌焼き
紫蘇 酢橘

口直し 青梅翡翠煮
炭酸 金箔 檸檬

食事 鮎と新生姜の釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味 ゴールドバレルのブリュレ
ジェラート バニラ
クラウンメロンケーキ

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

蟹と金時草浸し
真蛸柔らか煮
メ鯖炙棒寿司
鬼灯チーズトマト

椀替り

白玉蜀黍擂り流し
玉蜀黍 黒胡椒

造り

生本鮪 太刀魚
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

青梅翡翠煮
炭酸 金箔 檸檬

食事

鮎と新生姜の釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味

ゴールドバレルのブリュレ
ジェラート バニラ
クラウンメロンケーキ

※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)

銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き(100g)

内もも	4,	600	円	メ鯖炙り棒寿司	1,	000	円
合い盛	5,	700	円	蟹と金時草浸し	6,	000	円
サーロイン	6,	800	円	真蛸柔らか煮	6,	000	円
(追加肉50g) 内もも	1,	200	円	旬菜盛合せ	1,	400	円
サーロイン	2,	300	円	白玉蜀黍精播り流し	1,	200	円
上州和牛炭火焼き				鮮魚二種盛り	1,	400	円
内もも(50g)	1,	800	円	鮎魚女煮卸し	1,	400	円
(100g)	3,	1000	円	冬瓜白味噌煮	8,	000	円
サーロイン(50g)	3,	500	円	和牛ローストビーフ	1,	600	円
(100g)	6,	500	円	上州麦豚西京焼き	1,	100	円
				武尊鱒味噌庵焼き	1,	100	円
				青梅翡翠煮	5,	000	円
				本日の釜炊き御飯(二合)	2,	000	円
				ゴールドバレルのブリュレ	8,	000	円
				クラウンメロンケーキ	5,	000	円
				桜桃アイス	3,	000	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。