

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 金時草浸し

蟹身 胡麻 糸花

三段重 一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 冬瓜白味噌煮

新蓴菜 茗荷 柚子

三の重 武尊鱒クリームコロツケ

口直し 青梅翡翠煮

炭酸 金箔 檸檬

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

蔓紫 伏見唐辛子 ズッキーニ

椎茸 葛切り 豆腐 小蕪

食事 雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート ゴールドバレルのブリュレ

ジェラート バニラ

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

金時草浸し
蟹身 胡麻 糸花

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 冬瓜白味噌煮

新蓴菜 茗荷 柚子

三の重 武尊鱒クリームコロツケ

口直し

青梅翡翠煮
炭酸 金箔 檸檬

メイン

(左記よりお選び頂けます)

一、上州麦豚味噌漬焼き

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

ゴールドバレルのブリュレ
ジェラート バニラ

妙義

MYOUGI

メインが選べるコース

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

上州和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12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

金時草浸し
蟹身 胡麻 糸花

口取り

青梅翡翠煮
炭酸 金箔 檸檬

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 ちり酢

食事

雪ほたか白飯
味噌汁 香の物

デザート

ゴールドバレルのブリュレ
ジェラート バニラ

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)

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,	100	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
				武尊鱒味噌柚庵焼き	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%を加算させて頂きます。

※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。