

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 水菜 大黒占地 酢浸し
柿リコッタチーズ和え
地鶏軟骨入り松風
美人蓮根饅頭
公孫樹丸十

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹
牛脂おこわ 玄米黒酢 青味

椀物

蕪釜菊花椀
才巻海老 鮑茸 新銀杏 紅葉人参 柚子

造り

中トロ 滑多鰯 桜魚炙り
あしらい 醤油 岩塩

焼物

吉川茄子味噌田楽
太刀魚塩焼き 生雲丹 黒七味 木の芽

煮物

和牛サーロインしゃぶ煮
焼き松茸 芹 テールスープ
(別途2,800円で和牛サーロイン炭火焼きにご変更頂きます)

口直し

無花果豆乳氷菓
青檸檬 百花蜜

食事

零余子釜炊き御飯
赤出汁 香の物
真鯛梅煮 昆布佃煮 金山寺味噌

甘味

渋皮栗ココア煮
栗金団毬栗見立て バニラアイス

14,000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

厳選された黒毛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

16、000円（税込み）

サーロイン・内もも相盛り

15、500円（税込み）

内もも

14、000円（税込み）

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

蟹 水菜 大黒占地 酢浸し

御凌ぎ

「玉手箱」

和牛 いくら 生雲丹

牛脂おこわ 玄米黒酢 青味

椀物

蕪釜菊花椀

才巻海老 鮑茸

新銀杏 紅葉人参 柚子

造り

中トロ 滑多鰯 桜魚炙り

あしらひ 醤油 岩塩

メイン

（左記よりお選びいただけます）

一、牛テールスープ使用

黒毛和牛低温しゃぶしゃぶ

一、銀座つるオリジナル

黒毛上州和牛低温すき焼き

芹 吉川茄子 椎茸 舞茸

葛切り 豆腐 雪ほたか釜炊御飯

口直し

無花果豆乳氷菓

青檸檬 百花蜜

食事

メの担々麺

九条葱 黄韭

甘味

渋皮栗ココア煮

栗金団毬栗見立て バニラアイス

※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

黒毛和牛低温しゃぶしゃぶ(100g)

銀座つるオリジナル

黒毛和牛低温すき焼き(100g)

もも 4, 600円

合い盛 5, 700円

サーロイン 6, 800円

(追加肉50g) 内もも 1, 200円

サーロイン 2, 300円

黒毛和牛炭火焼き

内もも(50g) 1, 800円

(100g) 3, 100円

サーロイン(50g) 3, 500円

(100g) 6, 500円

焼鰻棒寿司

1000円

新蓴菜酢

600円

桃の煮卸し

500円

旬菜盛合せ

1, 400円

今月の椀

1, 600円

今月の造り

1, 400円

白海老搔揚げ

500円

焼空豆

700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

青梅翡翠煮

500円

本日の釜炊き御飯(二合)

2, 000円

水無月豆腐

500円

宮崎アップルマンゴー

1, 600円

桜桃アイス

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。