

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
黒毛和牛を銀座つる独自の低温しゃぶ又は
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。

サーロイン

9、000円（税込み）

サーロイン・内もも相盛り

8、000円（税込み）

内もも

7、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
胡麻 糸花

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 蕪菊花飴かけ

紅葉人参 鮑茸 青味

三の重 紅鮭クリームコロッケ

美人蓮根 岩塩 檸檬 獅子唐

口直し

無花果豆乳氷菓

青檸檬 百花蜜

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

黒毛和牛低温すき焼き

芹 吉川茄子 椎茸 舞茸 葛切り 豆腐

食事

雪ほたか白飯
味噌汁 香の物

デザート

渋皮栗ココア煮
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。

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五種類からお選び頂ける
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。

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
胡麻 糸花

三段重

一の重 旬菜盛り合わせ

二の重 蕪菊花餡かけ

紅葉人参 鮑茸 青味

三の重 紅鮭クリームコロッケ

美人蓮根 岩塩 檸檬 獅子唐

口直し

無花果豆乳氷菓
青檸檬 百花蜜

メイン

(左記よりお選び頂けます)

一、和牛ローストビーフ

一、和牛ハンバーグステーキ

一、和牛メンチカツ

一、黒豚西京焼き

一、旬の魚料理

(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

食事

雪ほたか白飯

味噌汁 香の物

デザート

渋皮栗ココア煮

バニラアイス

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。

黒毛和牛ハンバーグ・メンチカツ

白根

SHIRANE

厳選した黒毛和牛100%使った
贅沢さと満足感を一度に味わえる自慢のメインです。
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

蟹 水菜 大黒占地 酢浸し
胡麻 糸花

口取り

蕪菊花飴かけ
紅葉人参 鮑茸 青味

メイン

(左記よりお選び頂けます)
一、和牛ハンバーグステーキ
デミソース 粒マスタード
生黒胡椒 生赤柚子胡椒 卸しボン酢

一、和牛メンチカツ

デミソース 粒マスタード
生黒胡椒 生赤柚子胡椒 檸檬
(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

食事

雪ほたか白飯
味噌汁 香の物

デザート

渋皮栗ココア煮
バニラアイス

3,000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。

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

1, 000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。