

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」の
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

鮫肝蒸煮と小蕪
大和芋 柚子 小葱

三段重

一の重 蟹と壬生菜の煮浸し
柿チーズ博多寄せ
萬苺董西京漬け
百合根梅和え

二の重

登竜門大根田舎煮
梅人参 木の芽

三の重

紅鮭クリームコロツケ
舞茸 岩塩 ライム

口直し

柚子膾 獅子唐
柚子ジュレ 紫蘇

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

食事

九条葱 京春菊 菜花
黄韭 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯
味噌汁 香の物

デザート

蜜柑白ワイン煮
マイヤーレモン カラメル

※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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

鮫肝蒸煮と小蕪
大和芋 柚子 小葱

三段重

一の重 蟹と壬生菜の煮浸し
柿チーズ博多寄せ
萬苺董西京漬け
百合根梅和え

二の重

登竜門大根田舎煮
梅人参 木の芽

三の重

紅鮭クリームコロツケ
舞茸 岩塩 ライム 獅子唐

口直し

柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

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、銀鱈味噌柚庵焼き

(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

食事

雪ほたか釜炊き御飯
味噌汁 香の物

デザート

蜜柑白ワイン煮
マイヤーレモン カラメル

4,500円 (税込み)

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。

※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

厳選した黒毛和牛を100%使用
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

蟹と壬生菜の煮浸し
胡麻

口取り

柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

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 卸しポン酢

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 酢橘
(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

食事

雪ほたか釜炊き御飯
味噌汁 香の物

デザート

蜜柑白ワイン煮
マイヤーレモン カラメル

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。