

# 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

根セロリ播り流し

#### 三段重

一の重 山榎木と菊花菊菜の浸し  
×鯖香味和え  
洪皮栗玄米揚げ  
地鶏軟骨入り松風

#### 二の重

源助大根風呂吹き  
練味噌 針柚子

#### 三の重

紅鮭クリームコロッケ  
舞茸 岩塩 獅子唐 ライム

#### 口直し

柚子膾

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

ルッコラ 京春菊 大黒占地

椎茸 葛切り 豆腐

#### 食事

雪ほたか釜炊き御飯  
味噌汁 香の物

#### デザート

ティラミス風善哉  
マスカルポーネアイス ラングドシャ

※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

根セロリ揃り流し

三段重

一の重 山榎木と菊花菊菜の浸し

×鯖香味和え

渋皮栗玄米揚げ

地鶏軟骨入り松風

二の重

源助大根風呂吹き

練味噌 針柚子

三の重

紅鮭クリームコロッケ

舞茸 岩塩 獅子唐 ライム

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

ティラミス風善哉

マスカルポーネアイス ラングドシャ

4,500円 (税込み)

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

山榎木と菊花菊菜の浸し  
とんぶり

### 口取り

源助大根風呂吹き  
練味噌 針柚子 木の芽

### 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 ライム  
(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

ティラミス風善哉  
マスカルポーネアイス ラングドシャ

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)

銀座つるおりジナル

黒毛和牛低温すき焼き(100g)

内もも 5, 500円

合い盛 6, 500円

サーロイン 7, 500円

(鍋具材)

季節野菜盛合わせ

葛切り

豆腐 7, 000円

(追加肉50g) 内もも 1, 200円

サーロイン 2, 200円

(追加野菜一人前) 1, 100円

(追加葛切り一人前) 2, 200円

(追加豆腐一人前) 1, 650円

黒毛和牛炭火焼き

内もも(50g) 2, 200円

(100g) 3, 600円

サーロイン(50g) 3, 500円

(100g) 6, 000円

根セロリ播り流し 800円

山榎木と菊花菊菜の浸し 600円

渋皮栗玄米揚げ 600円

×鯖香味和え 1, 200円

旬菜盛合せ 2, 000円

甘鯛土瓶蒸し 2, 000円

鮮魚二種盛り 2, 400円

和牛ハンバーグステーキ 1, 200円

和牛メンチカツ 1, 200円

信州鹿ロースト 1, 800円

和牛ローストビーフ 2, 400円

黒豚西京焼き 2, 200円

銀鱈味噌柚庵焼き 2, 000円

柿釜風呂吹き 2, 000円

柚子膾 600円

本日の釜炊き御飯(二合) 1, 800円

赤出汁 香の物 400円

牛出汁担々麺 700円

本日のデザート 1, 200円

ピスタチオアイス 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。