

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

蟹と壬生菜の煮浸し
鮫肝蒸煮と小蕪
柿チーズ博多寄せ
萬苺董西京漬け
百合根梅和え

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹
牛脂おこわ 玄米黒酢 木の芽

椀物

葱鮪仕立て
下仁田葱 芽蕪 針生姜

造り

天鰯 甘海老
あしらい 醤油二種

焼物

寒鰯炭火焼き
辛味大根 ライム

強肴

骨付鴨のコンフィ
たまり味噌 レモンオリーブ
山葵 菜花芥子和え
(別途2,800円で和牛サーロイン炭火焼きにご変更頂けます)

止肴

柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

食事

香住蟹釜炊き御飯
赤出汁 香の物
鰯甘露煮 金山寺味噌 昆布佃煮

甘味

蜜柑白ワイン煮
マイヤーレモン カラメル

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。
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

16、000円（税込み）

サーロイン・内もも相盛り

15、000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

鮫肝蒸煮と小蕪
大和芋 柚子 小葱

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹
牛脂おこわ 玄米黒酢 木の芽

椀物

葱鮓仕立て
下仁田葱 芽蕪 針生姜

造り

天鰯 甘海老
あしらひ 醤油二種

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

口直し

柚子膾
柚子ジュレ 紫蘇

食事

メの担々麺
九条葱 黄韭

甘味

蜜柑白ワイン煮
マイヤールEMON 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。