

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

先附 根セロリ播り流し

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

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

椀替り 甘鯛土瓶蒸し  
才巻 舞茸 紅葉人参 三つ葉 酢橘

造り おばこ鰯炙り 生本鮪  
あしらい 醤油 塩

焼物 柿釜風呂吹き  
牡蠣 大黒占地 玉味噌  
隠元 ストラッキノー

煮物 信州鹿ロースト  
源助大根甲州煮 ルッコラ

(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)

口直し 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  
練甘露煮 昆布佃煮 金山寺味噌

甘味 ティラミス風善哉  
マスカルポーネアイス ラングドシヤ

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

根セロリ擂り流し

#### 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

#### 椀替り

甘鯛土瓶蒸し  
舞茸 紅葉人参 三つ葉 酢橘

#### 造里

おばこ鰯炙り 生本鮪  
あしらい 醤油 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  
黒毛和牛低温すき焼き

ルッコラ 京春菊 源助大根  
椎茸 大黒占地 葛切り 豆腐  
雪ほたか釜炊き御飯

#### 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

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。

# 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, 00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, 65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。