

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

翁松菜胡麻浸し
いくら

三段重

一の重 花山葵と浅利
金柑蜜煮
海鼠酢

二の重 和牛頬肉味噌煮

山葵馬鈴薯 梅人参 木の芽

三の重 紅鮭クリームコロッケ

祝蕾 岩塩 獅子唐 ライム

口直し

マイヤールモン豆乳氷菓

紫蘇 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

雪うるい 天然クレソン 筍

舞茸 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

黒豆ガトーショコラ

苺 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

翁松菜胡麻浸し
いくら

三段重

一の重 花山葵と浅利
金柑蜜煮
海鼠酢

二の重 和牛頬肉味噌煮

山葵馬鈴薯 梅人参 木の芽

三の重 紅鮭クリームコロッケ

祝蕾 岩塩 獅子唐 ライム

口直し

マイヤールEMON豆乳氷菓
紫蘇 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、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

黒豆ガトーショコラ
苺 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

翁松菜胡麻浸し
いくら

口取り

海鼠酢と祝蕾フライ

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

黒豆ガトーショコラ

苺 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)

内もも 5, 500円

相盛り 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, 400円

(追加葛切り一人前) 2, 200円

(追加豆腐一人前) 1, 000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

蒟松菜胡麻浸し 600円

花山葵と大浅利 1, 400円

海鼠酢 1, 000円

旬菜盛合せ 2, 500円

国産筍木の芽焼き 2, 000円

本日の椀物 2, 000円

寒鯛と菜花昆布メ 1, 500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

和牛頬肉味噌煮 2, 000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

鰻八幡炭火焼き 2, 400円

マイヤールEMON豆乳氷菓 500円

本日の釜炊き御飯(二合) 2, 000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, 000円

あまおうアイス 500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。