

# 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

蓬豆腐  
花卉百合根  
いくら  
山葵  
木の芽

#### 三段重

一の重 飯蛸艶煮  
黄韭酢浸し  
蟹身  
空豆桜煮

二の重 和牛頬肉味噌煮

山葵馬鈴薯  
狼桃  
京菜花

三の重 紅鮭クリームコロツケ

たらの芽  
岩塩  
獅子唐  
ライム

#### 口直し

新玉葱スープ煮

湯葉餡  
糸人参  
エンドウ豆

#### 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

芹 九条葱  
クレソン  
筍

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

桜アイス最中

金柑蜜煮  
求肥  
餡子  
苺

※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

蓬豆腐  
花卉百合根 いくら 山葵 木の芽

### 三段重

一の重 飯蛸艶煮  
黄韭酢浸し 蟹身  
空豆桜煮

二の重 和牛頬肉味噌煮

山葵馬鈴薯 狼桃 京菜花

三の重 紅鮭クリームコロッケ

たらの芽 岩塩 獅子唐 ライム

### 口直し

新玉葱スープ煮  
湯葉餡 糸人参 エンドウ豆

### 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

桜アイス最中  
金柑蜜煮 求肥 餡子 苺

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

蓬豆腐  
花卉百合根  
いくら  
山葵  
木の芽

### 口直し

新玉葱スープ煮  
湯葉餡  
糸人参  
エンドウ豆

### 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

桜アイス最中  
金柑蜜煮 求肥 餡子 苺

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		
メの担々麺	7,	700円
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,	100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

蓬豆腐		600円
花山葵醤油漬け		400円
黄韭酢浸し 蟹身		800円
旬菜盛合せ	2,	000円
稚鮎天ぷら(2本)	1,	000円
本日の椀物	2,	000円
造里二種盛り	1,	500円
和牛ハンバーグステーキ	1,	400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,	500円
黒豚西京焼き	2,	400円
銀鱈味噌柚庵焼き	2,	200円
縞鯨路味噌焼き	1,	600円
新玉葱湯葉餡かけ		600円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	200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
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。