

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

翁松菜胡麻浸し
花山葵と浅利
金柑蜜煮
海鼠酢
慈姑煎餅

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

地蛤霞椀
三閔芹 焼舞茸

造り

寒鰯と菜花昆布メ
叩き梅 醤油 岩塩 あしらい

煮物

和牛頬肉味噌煮
山葵馬鈴薯 梅人参 クレソン
(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)

焼物

鰻八幡炭火焼き
筍木の芽焼き 国産ライム

止肴

マイヤーレモン豆乳氷菓
紫蘇 百花蜜

食事

柚子釜炊き御飯
寒鰯西京焼き 金山寺味噌
赤出汁 香の物

甘味

黒豆ガトーショコラ
紅まどんな 苺 バニラアイス

14,000円 (税込)

※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。

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

翁松菜胡麻浸し
花山葵と浅利

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

地蛤霞椀
三閔芹 焼舞茸

造り

寒鰯と菜花昆布メ
叩き梅 醤油 岩塩 あしらひ

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
祝蕾 梅人參 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

口直し

マイヤールEMON豆乳氷菓
紫蘇 百花蜜

食事

メの担々麺
九条葱 黄韭

甘味

黒豆ガトーシヨコラ
紅まどんな 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。

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
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		
メの担々麺	7,	700円
内もも	1,	200円
追加肉50g	2,	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

蒟蒻菜胡麻浸し	6,	000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	5,	000円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	000円
赤出汁 香の物	4,	000円
牛出汁担々麺	7,	000円
本日のデザート	1,	000円
あまおうアイス	5,	000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。