

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

蓬豆腐
黄韭酢浸し 蟹身
稚鮎天ぷら 抹茶塩
飯蛸艶煮
空豆桜煮

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹
牛脂おこわ 玄米黒酢 姫春菊

椀物

地蛤吸
京菜花 花卉 梅肉 木の芽

造り

桜鯛 生本鮪
醤油二種 あしらい

焼物

縞鯨路味噌焼き
たらの芽 国産ライム

強肴

和牛頬肉味噌煮
山葵馬鈴薯 狼桃 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)

止肴

新玉葱スープ煮
湯葉餡 糸人参 エンドウ豆

食事

国産筍釜炊き御飯
花山葵 金山寺味噌 赤出汁 香の物

甘味

桜アイス最中
金柑蜜煮 求肥 餡子
甘平 紅ほっぺ

14,000円 (税込)

※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

黄韭酢浸し 蟹身
稚鮎天ぷら 抹茶塩

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹
牛脂おこわ 玄米黒酢 姫春菊

椀物

地蛤椀
京菜花 花卉 梅肉 木の芽

造り

桜鯛 生本鮪
醤油二種 あしらい

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

狼桃 芹 クレソン 筍

椎茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

新玉葱スープ煮

湯葉餡 糸人参 エンドウ豆

食事

メの担々麺
九条葱 山椒

甘味

桜アイス最中
金柑蜜煮 求肥 餡子
甘平 紅ほっぺ

※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	蓬豆腐	600円
合い盛	6,	500円	花山葵醤油漬け	400円
サロイン	7,	500円	黄韭酢浸し 蟹身	800円
季節野菜盛合わせ			旬菜盛合せ	2,
葛切り			稚鮎天ぷら(2本)	1,
豆腐			本日の椀物	2,
メの担々麺	7,	700円	造里二種盛り	1,
内もも	1,	200円	和牛ハンバーグステーキ	1,
サロイン	2,	200円	和牛メンチカツ	1,
(追加野菜一人前)	1,	400円	和牛頬肉味噌煮	2,
(追加葛切り一人前)	2,	200円	和牛ローストビーフ	2,
(追加豆腐一人前)	2,	200円	黒豚西京焼き	2,
黒毛和牛炭火焼き			銀鱈味噌柚庵焼き	2,
内もも(50g)	2,	200円	縞鯨路味噌焼き	1,
(100g)	3,	600円	新玉葱湯葉餡かけ	600円
サロイン(50g)	3,	500円	本日の釜炊き御飯(二合)	2,
(100g)	3,	600円	赤出汁 香の物	400円
	2,	200円	牛出汁担々麺	700円
	1,	400円	本日のデザート	1,
	6,	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。