

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

うるい浸し
炙り帆立 梅肉 糸花

三段重

一の重 螢烏賊芥子酢味噌和え
白瓜雷干し昆布和え
露山掛け

二の重 鮎魚女煮卸し

茗荷 生姜 独活

三の重

紅鮭クリームコロツケ
モロツコ 岩塩 獅子唐 酢橘

口直し

狼桃塩ポン酢卸し和え

新玉 スプラウト

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

豆苗 アスパラ 大名筍

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

抹茶チーズケーキ

ラングドシャ 金箔 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。

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

うるい浸し
炙り帆立 梅肉 糸花

三段重

一の重 螢烏賊芥子酢味噌和え
白瓜雷干し昆布和え
露山掛け

二の重 鮎魚女煮卸し

茗荷 生姜 独活

三の重 紅鮭クリームコロッケ

モロッコ 岩塩 獅子唐 酢橘

口直し

狼桃塩ポン酢卸し和え
新玉 スプラウト

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

抹茶チーズケーキ
ラングドシャ 金箔 紅ほっぺ

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

うるい浸し
炙り帆立 梅肉 糸花

口直し

狼桃塩ポン酢卸し和え
新玉 スプラウト

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

抹茶チーズケーキ
ラングドシャ 金箔 紅ほっぺ

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

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

(追加肉50g) 内もも 1, 200円

メの担々麺 700円

(追加野菜一人前) サーロイン 2, 200円

(追加葛切り一人前) 1, 400円

(追加豆腐一人前) 2, 200円

黒毛和牛炭火焼き 100円

内もも(50g) 2, 200円

(100g) 3, 600円

サーロイン(50g) 3, 500円

(100g) 6, 000円

うるい浸し 炙り帆立 800円

花山葵醤油漬け 500円

螢烏賊芥子酢味噌和え 800円

旬菜盛合せ 2, 000円

天婦羅二種 600円

本日の椀物 1, 800円

漬け生本鮪 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

和牛花山椒鍋 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

甘鯛若狭焼き 1, 800円

狼桃塩ポン酢卸し 800円

きたあかりチップ 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

バナラアイス 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。