

御挨拶
銀座つる特製茶碗蒸し

前菜
うるい浸し 炙り帆立
螢烏賊 芥子酢味噌和え
白瓜雷干し 昆布和え

漉し油 モロッコ 天ぷら

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
鮎魚女葛粉揚げ
三つ葉 独活 茗荷 生姜

造里
漬け生本鮪
花山葵 あしらひ

焼物
甘鯛若狭焼き
アスパラ 紫芽 酢橘

強着
和牛花山椒鍋
大名筍 割り出汁

(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)

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。

止着
狼桃塩ポン酢卸し和え
新玉 スプラウト

食事
桜海老と姫皮の釜炊き御飯
露山掛け 金山寺味噌 赤出汁 香の物

甘味
抹茶チーズケーキ
ラングドシヤ 金箔 紅ほっぺ

鶴

特選コース

TSURU

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

うるい浸し炙り帆立
漉し油 モロッコ 天ぷら

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

鮎魚女葛粉揚げ
三つ葉 独活 茗荷 生姜

造り

漬け生本鮪
花山葵 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

豆苗 アスパラ 大名筍 花菰

椎茸 葛切り 豆腐

雪ほたか釜炊き御飯

狼桃塩ポン酢卸し和え

新玉 スプラウト

食事

メの担々麺
肉味噌 芽葱 山椒

甘味

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。

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)

メの担々麺 700円

(追加野菜一人前)

内もも 1, 200円

(追加葛切り一人前)

サーロイン 2, 200円

(追加豆腐一人前)

1, 400円

黒毛和牛炭火焼き 2, 200円

内もも(50g) 3, 600円

サーロイン(50g) 3, 500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。