

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

地鶏 金時草浸し
いくら 胡麻

三段重

一の重 冬瓜白味噌煮
水蛸炙り 梅タレ
姫栄螺美味煮

二の重

和牛頬肉甲州煮
きたかむい トマト マスタード

三の重

紅鮭クリームコロッケ
無花果 岩塩 獅子唐 へべす

口直し

青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

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

静むらさき ヤングコーン

万願寺 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

珈琲善哉
マスカルポーネアイス ラングドシャ

※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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

地鶏 金時草浸し
いくら 胡麻

三段重

一の重 冬瓜白味噌煮
水蛸炙り 梅タレ
姫栄螺美味煮

二の重 和牛頬肉甲州煮

きたかむい トマト マスタード

三の重 紅鮭クリームコロツケ

無花果 岩塩 獅子唐 へべす

口直し

青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

メイン

(左記よりお選び頂きます)

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

珈琲善哉

マスカルポーネアイス ラングドシャ

妙義

MYOUGI

メインが選べるコース

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。

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

地鶏 金時草浸し
いくら 胡麻

口取り

青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

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

珈琲善哉
マスカルポーネアイス ラングドシヤ

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		
メの担々麺		700円
内もも	1,	200円
サーロイン	2,	200円
(追加野菜一人前)		
	1,	200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

金時草 地鶏浸し		800円
冬瓜白味噌煮		600円
姫栄螺美味煮	1,	400円
水蛸炙り		800円
旬菜盛合せ	1,	800円
本日の椀物	2,	200円
造里二種	1,	600円
無添加生雲丹牛出汁おこわ	3,	300円
和牛ハンバーグステーキ	1,	600円
和牛メンチカツ	1,	400円
和牛頬肉甲州煮	2,	200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
鮎の和風コンフィ	1,	200円
青梅翡翠煮		500円
本日の釜炊き御飯(二合)	2,	400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,	400円
宮崎アップルマンゴー	3,	000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。