

鶴

特選コース

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

先附

冬瓜白味噌煮
新萻菜 柚子

前菜

地鶏 金時草浸し 揚げするめ
無花果フライ 胡麻餡
水蛸炙り 梅タレ
姫栄螺美味煮

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
玄米黒酢 紫蘇

椀物

清汁し仕立て
太刀魚 白茄子 へべす 露生姜

造り

生本鮪 梭子魚炙り
あしらい 醤油二種

焼物

鮎の和風コンフィ
胡瓜酢 谷中生姜

強肴

和牛頬肉甲州煮
きたかむい トマト
マスタード 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)

口直し

青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

食事

ポルチーニ茸釜炊き御飯
赤出汁 独活金平 香の物

甘味

珈琲善哉
マスカルポーネアイス ラングドシャ

14,000円 (税込)

※右記価格にサービスタ料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

冬瓜白味噌煮
新蓴菜 柚子

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
玄米黒酢 紫蘇

椀物

清汁し仕立て
太刀魚 白茄子 へべす 露生姜

造り

生本鮪 梭子魚炙り
あしらい 醤油二種

メイン

(左記よりお選びいただけます)

- 牛テールスープ使用
黒毛和牛低温しゃぶしゃぶ
- 銀座つるオリジナル
黒毛和牛低温すき焼き

口直し

青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

食事

メの担々麺
肉味噌 芽葱 山椒

甘味

珈琲善哉
マスカルポーネアイス ラングドシヤ

※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	新じゃがグリル	木の芽味噌	800円
合い盛	6,	500円	トマトチーズ鑄込み		500円
サロイン	7,	500円	麦藁蛸蒸し煮		600円
季節野菜盛合わせ			梅雨穴子蒸し煮		800円
葛切り			酢メ鯨と白瓜		000円
豆腐			旬菜盛合せ		800円
メの担々麺	7,	700円	本日の椀物		800円
追加肉50g	1,	200円	造里二種		600円
内もも	2,	200円	和牛ハンバーグステーキ		400円
サロイン	2,	200円	和牛メンチカツ		200円
(追加野菜一人前)	1,	400円	和牛冷しゃぶ		000円
(追加葛切り一人前)	2,	200円	和牛ローストビーフ		500円
(追加豆腐一人前)	1,	200円	黒豚西京焼き		200円
黒毛和牛炭火焼き	2,	200円	銀鱈味噌柚庵焼き		200円
内もも(50g)	2,	200円	鮎の和風コンフィ		800円
(100g)	3,	600円	青梅翡翠煮		600円
サロイン(50g)	3,	500円	本日の釜炊き御飯(二合)		200円
(100g)	3,	600円	赤出汁 香の物		400円
サロイン(100g)	6,	000円	牛出汁担々麺		700円
			本日のデザート		200円
			宮崎アップルマンゴー		300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。