

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

株名

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。
会食や接待など幅広くご利用いただけます。

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。

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

冷菜 雪の妖精摺り流し

三段重 一の重 長芋鮎うるか和え

はちきん地鶏含め煮
戻り鰹

二の重 黄桃煮卸し
茗荷 柚子

三の重 紅鮭クリームコロッケ

吉川茄子 岩塩 獅子唐 ヘベス

青梅翡翠煮
友地ジユレ 炭酸 檸檬

口直し

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 金時草 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

水菓子

尾花沢西瓜
ゴールドバーレルブリュレ

※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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

冷 菜 雪の妖精摺り流し

三段重 一の重 長芋鮎うるか和え
はちきん地鶏含め煮

戻り鰹

二の重 黄桃煮卸し
茗荷 柚子

三の重 紅鮭クリームコロッケ
吉川茄子 岩塩 獅子唐 ヘベス

メインが選べるコース

妙義

MYOUGI

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

青梅翡翠煮
友地ジユレ 炭酸 檸檬

口直し

雪ほたか釜焼き御飯
味噌汁 香の物

ヘルシ

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）

水菜子 尾花沢西瓜

ゴールドバベルブリュレ

食 事 雪ほたか釜焼き御飯

味噌汁

香の物

※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。

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 黄桃煮卸し
茗荷 柚子

口取り 青梅翡翠煮

友地ジユレ 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

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。

食事

雪ほたか釜焼き御飯
味噌汁 香の物

水菓子

尾花沢西瓜
ゴールドバーレルブリュレ

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
合い盛

サーロイン
季節野菜盛合わせ

(鍋具材)

葛切り
豆腐

メの担々麺

(追加肉50g)
(追加野菜一人前)

サーロイン
内もも

(追加葛切り一人前)

1, 2, 1,
200円

(追加豆腐一人前)

黒毛和牛炭火焼き

内もも(50g)

(100g)

サーロイン
(100g)

6, 3, 3, 2,
000円

1, 2, 1,
200円

100円

雪の妖精擂り流し

鮑天ぷら 肝ソース

甘鯛土瓶蒸し

縞鰯千草巻き

夷り鰐刺身

太刀魚雲丹味噌焼き

無添加生雲丹牛脂おこわ

和牛ハンバーグステーキ

和牛メンチカツ

和牛ローストビーフ

黒豚西京焼き

銀鱈味噌柚庵焼き

天龍鮎和風コンフィ(二本)

青梅翡翠煮

本日の釜焼き御飯(二合)

赤出汁 香の物

牛出汁担々麺

氷室杏仁 マンゴーソース

尾花沢西瓜

沖縄産ゴールドバレルブリュレ

バニラアイス

1, 500円
2, 400円
800円

1, 400円
2, 400円
800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%を加算させて頂きます。

※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。