

特選コース

鶴

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

冷菜 雪の妖精摺り流し

温菜 鮑天ぷら
肝ソース

御凌ぎ 牛脂おこわ
無添加生雲丹 いくら
香味干し 黒酢

椀替り 甘鯛土瓶蒸し
天然ポルチーニ茸 才巻
三つ葉 へべす

造り 縞鯨千草巻き 戻り鰹
燻製醤油 太香胡麻油塩

煮物 銀の鴨 冬瓜
生胡椒 芽葱 柚子

焼物 太刀魚雲丹味噌焼き
吉川茄子 黒七味 木の芽

(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)

止肴 青梅翡翠煮
友地ジュレ 炭酸 檸檬

食事 天龍鮎釜炊き御飯
赤出汁 鮎うるか 香の物

水菓子 尾花沢西瓜 ゴールドバレルブリュレ

甘味 氷室杏仁 マンゴーソース

14,000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。

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

冷菜

雪の妖精摺り流し

御凌ぎ

牛脂おこわ
無添加生雲丹 いくら
香味干し 黒酢

椀替り

甘鯛土瓶蒸し
天然ボルチーニ茸 才巻
三つ葉 へべす

造り

縞鯨千草巻き 戻り鰹
燻製醤油 太香胡麻油塩

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

口直し

静むらさき 金時草 吉川茄子
万願寺 椎茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯
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

水菓子

尾花沢西瓜 ゴールドバレルブリュレ

甘味

氷室杏仁 マンゴーソース

※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)

内もも 1, 200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, 600円

雪の妖精播り流し

鮑天ぷら 肝ソース

甘鯛土瓶蒸し

縞鯨千草巻き

戻り鰹刺身

炊合わせ

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

本日の釜炊き御飯(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

バナライアイス

500円

1, 400円

2, 400円

800円

800円

1, 600円

1, 600円

3, 300円

1, 600円

1, 400円

2, 500円

2, 400円

2, 200円

1, 200円

500円

3, 000円

400円

700円

800円

800円

1, 200円

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。