

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

前菜

菊花菊菜焼舞茸浸し
柿クリームチーズ和え
天使海老蓑揚げ
加須底羅

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
土佐酢 木の芽

椀物

鯛葛打ち
陸鹿尾菜 黄柚子

造り

本日の鮮魚
あしらい 醤油

煮物

蓮根饅頭
地鶏 銀杏 紅葉麩 姫青梗菜

焼物

和牛千草巻き
牛蒡 茗荷 貝割 山榎木
ちり酢 岩塩

(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

梨甘酒氷菓子
泡檸檬

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節のフルーツゼリー寄せ
アングレーズソース

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

柿クリームチーズ和え
利久麩 三つ葉

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
土佐酢 木の芽

椀物

鯛葛打ち
陸鹿尾菜 黄柚子

造り

本日の鮮魚
あしらい 醤油

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

梨甘酒氷菓子
泡檸檬

食事

メの担々麺
九条葱

水菓子

季節のフルーツゼリー寄せ
アングレーズソース

※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

相い盛 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 700円

(追加肉50g) 内もも 1, 200円

サーロイン 2, 200円

(追加野菜一人前) 1, 400円

(追加葛切り一人前) 2, 200円

(追加豆腐一人前) 1, 000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

前菜盛合わせ 3, 400円

蓮根饅頭 1, 600円

和牛千草巻き 2, 600円

本日の造里 1, 600円

本日のお椀 1, 600円

生雲丹いくら牛脂おこわ 3, 400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, 400円

梨甘酒氷菓子 2, 600円

本日の釜炊き御飯(一合) 1, 100円

赤出汁 香の物 450円

牛出汁担々麺 700円

季節のフルーツゼリー寄せ 1, 200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。