

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

前菜

水菜京揚げ煮浸し
才巻海老手毬寿司
地鶏松風焼き
海老芋揚げ
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

香住蟹真丈
鶯菜 紅葉人参 黄柚子

造り

本鮪 鮮昆布メ
あしらい 醤油二種

焼物

銀宝西京焼き
塩煎り銀杏
加茂茄子味噌田楽 菊花蕪

煮物

和牛頬肉甲州煮
隠元大根
万願寺唐辛子 揚げ牛蒡 振り柚子
(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

温州蜜柑氷菓子
柘榴

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

先附

水菜煮浸し
京揚げ 糸花

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

香住蟹真丈
鶯菜 紅葉人参 黄柚子

造り

本鮪 鮮昆布メ
あしらい 醤油二種

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

温州蜜柑氷菓
子 柘榴

食事

メの担々麺
九条葱 黒七味

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 7, 000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

本日の造里 1, 800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

銀宝西京焼き 2, 400円

和牛頬肉甲州煮 2, 600円

温州蜜柑氷菓子 800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。