

# しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

## 榛名

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。  
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。  
会食や接待など幅広くご利用いただけます。

### 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

#### 先附

水菜煮浸し  
京揚げ 糸花

#### 三段重

一の重 才巻海老手毬寿司  
地鶏松風焼き  
加須底羅  
海老芋味噌田楽

#### 二の重

香住蟹真丈  
美味出汁餡  
鶯菜 紅葉人参 黄柚子

#### 三の重

サーモンクリームコロッケ  
下仁田葱 獅子唐 岩塩 酢橘

#### 口直し

温州蜜柑氷菓子  
柘榴

#### 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

#### 食事

雪ほたか釜炊き御飯  
味噌汁 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

※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。

## メインが選べるコース

# 妙義

MYOUGI

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「雪ほたか」を使用。  
贅沢なランチをお楽しみくださいませ。

### 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

### 三段重

一の重 才巻海老手毬寿司  
地鶏松風焼き  
加須底羅  
海老芋味噌田楽

### 二の重

香住蟹真丈  
美味出汁 鰹  
鶯菜 紅葉人参 黄柚子

### 三の重

サーモンクリームコロツケ  
下仁田葱 獅子唐 岩塩 酢橘

### 口直し

温州蜜柑氷菓子  
柘榴

### 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  
(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

### 食事

雪ほたか釜炊き御飯  
味噌汁 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

4,500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。

# 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。

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

口取り 香住蟹真丈

美味出汁 鰹菜 紅葉人参 黄柚子

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

一、和牛メンチカツ

デミソース 粒マスタード

生黒胡椒 生赤柚子胡椒 酢橘

(別途500円でメイン料理50%増量させて頂きます)

食事 雪ほたか釜炊き御飯

味噌汁 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

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 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。