

特選コース

鶴

T S U R U

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

締菜花たらも和え  
地鶏巻織  
金柑蜜煮  
才巻海老天豆射込み

御凌ぎ

「玉手箱」  
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ  
土佐酢 マイクロリーフ

椀物

穴子真丈  
こごみ 紅白結び 木の芽

造り

本鮪 天鯛薄造り  
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

氷見寒鰯塩焼き  
たらの芽天婦羅 露味噌  
はじかみ 酢橘

煮物

キビまる豚角煮  
源助大根 京白菜 半熟卵 和芥子  
(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)

止着

市田柿なます  
金時人参 蓮根 黄柚子

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

鱈菜花たらも和え

#### 御凌ぎ

「玉手箱」

和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ  
土佐酢 マイクロリーフ

#### 椀物

穴子真丈

ごごみ 紅白結び 木の芽

#### 造り

本鮪 天鯛薄造り

あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

#### 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

京白菜 源助大根 椎茸

舞茸 堀川牛蒡 葛切り 豆腐

雪ほたか釜炊き御飯

#### 口直し

市田柿なます

金時人参 蓮根 黄柚子

#### 食事

メの担々麺

芽葱 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

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 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, 600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, 200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

氷見寒鰯塩焼き 2, 400円

キビまる豚角煮 2, 400円

市田柿なます 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。