

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

白魚白扇揚げ
五目豆
香住蟹と三閩芹の浸し
近江鴨コース煮

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

帆立真丈
筍 若布 花卉人参 木の芽

造り

本鮪 真ぞい
あしらい 梅肉 醤油二種

焼物

鱈の若狭焼き
西洋山葵 九条葱 大葉 茗荷
伽羅路

煮物

和牛タン露の薑飴掛け
聖護院蕪 ミニトマト 菜花
揚げ独活 露生姜

(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

市田柿なます
金時人参 蓮根 振り柚子

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

香住蟹と三閩芹の浸し

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

帆立真丈

筍 若布 花卉人参 木の芽

造り

本鮪 真ぞい

あしらい 梅肉 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

一、黒毛和牛低温しゃぶしゃぶ

一、銀座つるオリジナル

一、黒毛和牛低温すき焼き

朝採れクレソン 雪うるい 椎茸

舞茸 黒皮南京 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 振り柚子

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, 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

鯖の若狭焼き 2, 400円

和牛タン露の薑飴掛け 2, 800円

市田柿なます 2, 800円

本日の釜炊き御飯(一合) 1, 100円

赤出汁 香の物 4, 500円

牛出汁担々麺 7, 000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。