

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 春キャベツ浅利煮浸し
地鶏南蛮漬け
真蛸柔らか煮
桜海老山独活かき揚げ

御凌ぎ 「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
土佐酢 小紫蘇

椀物 蛤真丈 短冊人参 木の芽
鶯菜

造り 本鮪 炙り梭子魚
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物 甘鯛松笠焼き
野蒜 アスパラ

新玉旨餡 酢橘

煮物 短角牛甲州煮
揚げ牛蒡 新芽豆葉

バルサミコソース 泡黒胡椒

(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)

口直し 日向夏水菓子
凌霄葉蓮

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

春キャベツ浅利煮浸し

御凌ぎ

「玉手箱」

和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ

土佐酢 小紫蘇

椀物

蛤真丈

鶯菜 短冊人参 木の芽

造り

本鮪 炙り梭子魚

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

豆苗 千寿葱 舞茸 椎茸

狼桃 葛切り 豆腐

雪ほたか釜炊き御飯

日向夏氷菓子

凌霄葉蓮

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

甘鯛松笠焼き 2, 400円

短角牛甲州煮 2, 800円

日向夏水菓子 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。