

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

楚蟹金時草浸し  
才巻海老兜飾り  
稚鮎薄衣揚げ  
近江鴨緑酢掛け

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

鮎魚女みぞれ椀  
焼き茄子 茗荷 芽葱  
振り柚子

造り

本鮪 縞鰯  
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

太刀魚塩焼き  
舞茸天婦羅  
はじかみ 酢橘

煮物

黒毛和牛吉野煮  
焼き蓮根 赤万願寺 蓬麩  
花山椒

(別途3,500円で和牛サーロイン炭火焼きにご変更頂けます)

止肴

狼桃 トマト 新玉葱 和え  
凌霄葉蓮

食事

雪ほたか釜炊き御飯  
赤出汁 香の物

水菓子

抹茶 ババロア  
季節のフルーツ

16,500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

18、500円 (税込み)

### サーロイン・内もも相盛り

17、500円 (税込み)

### 内もも

16、500円 (税込み)

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

先附 金時草浸し

楚蟹 糸花

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

鮎魚女みぞれ椀

焼き茄子 茗荷 芽葱  
振り柚子

造里

本鮪 縞鯨

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

一、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

朝採れクレソン 姫玉蜀黍 舞茸

ズッキーニ 加茂茄子 葛切り

雪ほたか釜炊き御飯 豆腐

口直し 狼桃トマト新玉葱和え

凌霄葉蓮

食事

メの担々麺

芽葱 黒七味

水菓子

抹茶ババロア

季節のフルーツ

※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 7, 200円

相盛り 8, 500円

サーロイン 9, 800円

(鍋具材)

季節野菜盛合わせ

葛切り

豆腐 9, 500円

(追加肉50g) 内もも 1, 600円

サーロイン 2, 900円

(追加野菜一人前) 2, 100円

(追加葛切り一人前) 2, 900円

(追加豆腐一人前) 1, 300円

黒毛和牛炭火焼き

内もも(50g) 2, 900円

(100g) 4, 700円

サーロイン(50g) 4, 600円

(100g) 7, 880円

前菜盛合わせ 4, 600円

本日の造里 2, 400円

本日のお椀 2, 100円

生雲丹いくら牛脂おこわ 4, 600円

和牛ハンバーグステーキ 2, 200円

和牛メンチカツ 1, 900円

和牛ローストビーフ 3, 400円

黒豚西京焼き 3, 200円

銀鱈味噌柚庵焼き 3, 200円

太刀魚若狭焼き 3, 500円

黒毛和牛吉野煮 3, 900円

狼桃トマト 1, 100円

本日の釜炊き御飯(一合) 1, 500円

赤出汁 香の物 6, 000円

牛出汁担々麺 9, 500円

抹茶ババロア 1, 600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。