

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

玉蜀黍豆腐
蒸し鶏と夏野菜浸し
鮎魚女羽二重焼き
姫トマト薄衣揚げ

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
土佐酢 木ノ芽

椀物

太刀魚炭火焼き
分葱 酢橘 黒胡椒

造り

本鮪 伊佐木炙り
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

揚げ物

鰻パン粉揚げ
かぼす 梅タルタル

煮物

金アグー豚冷しゃぶ
加茂茄子 茗荷 クレソン
琥珀ジュレ 振り柚子

(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

青梅翡翠煮
梅果汁 檸檬

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

ブルーベリーチョコムース
季節のフルーツ

16,500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。

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

玉蜀黍豆腐
旨出汁 陸蓮根

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 いくら 生雲丹 牛脂おこわ
土佐酢 木ノ芽

椀物

太刀魚炭火焼き
分葱 酢橘 黒胡椒

造り

本鮪 伊佐木炙り
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

口直し

青梅翡翠煮
梅果汁 檸檬
朝採れクレソン 蓮根 京小蕪
加茂茄子 椎茸 葛切り 豆腐
雪ほたか 釜炊き御飯

食事

メの担々麺
芽葱 黒七味

水菓子

ブルーベリーチョコムース
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

(追加肉50g)

メの担々麺 950円

内もも 1, 600円

(追加野菜一人前)

サーロイン 2, 900円

(追加豆腐一人前)

黒毛和牛炭火焼き 2, 900円

内もも(50g) 4, 700円

サーロイン(50g) 4, 600円

(100g) 7, 880円

前菜盛合わせ

本日の造里

本日のお椀

生雲丹いくら牛脂おこわ

和牛ハンバーグステーキ

和牛メンチカツ

和牛ローストビーフ

黒豚西京焼き

銀鱈味噌柚庵焼き

鱧パン粉揚げ

金アグー豚冷しゃぶ

青梅翡翠煮

本日の釜炊き御飯(一合)

赤出汁 香の物

牛出汁担々麺

ブルーベリーチョコムース

4, 600円

2, 400円

2, 100円

4, 600円

2, 200円

1, 900円

3, 400円

3, 200円

3, 200円

3, 500円

3, 000円

1, 200円

1, 500円

600円

950円

1, 800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%を加算させて頂きます。

※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。