

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

石垣芋豆腐柚子味噌掛け
天然すっぽん煮凝り
玉蜀黍擦り流し
穴子山椒焼き

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

天龍鮎印籠煮
加茂茄子 素麺
星人参 針茗荷

造り

本鮪 笛吹鯛
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

鱸油焼き
美人牛蒡甘酢漬け
蓼卸し 酢橘

揚げ物

黒毛和牛カツレツ
百日トマト 陸蓮根
甲州だれ

(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)

止着

青梅翡翠煮
梅果汁ジュレ 金箔

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味

抹茶アイス最中 求肥 餡子
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

冷菜

玉蜀黍擦り流し
蓴菜 ぶぶ霰

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

天龍鮎印籠煮
加茂茄子 素麺
星人参 針茗荷

造り

本鮪 笛吹鯛
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
梅果汁ジュレ 金箔

食事

メの担々麺
芽葱 黒七味

甘味

抹茶アイス最中 求肥 餡子
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

鱈油焼き 3, 500円

黒毛和牛カツレツ 4, 000円

青梅翡翠煮 7, 000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

抹茶アイス最中 1, 800円

バナラアイス 8, 000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。