

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

松茸春菊浸し
天使海老蓑揚げ
地鶏松風焼き
秋刀魚小袖寿司

口替り

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹
刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁餡

椀物

丸玉子豆腐
冬瓜 白髪葱 陸鹿尾菜 黒胡椒

造り

本鮪 紅葉鯛うす造り
あしらい 出汁ぼん酢 大吟醸醤油

焼物

秋鮭錦秋焼き
占地 銀杏人参 ぎんなん
菊花蕪甘酢漬け 酢橘

温物

黒毛和牛しゃぶ煮
とび色舞茸 芹 紅葉麩
(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

秋茄子素麺仕立て
香住蟹 生姜卸し

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

みかんロールケーキ
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

松茸春菊浸し
もって菊 糸花

口替り

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹
刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁餡

碗物

丸玉子豆腐
冬瓜 白髪葱 陸鹿尾菜 黒胡椒

造り

本鮪 紅葉鯛うす造り
あしらい 出汁ぼん酢 大吟醸醤油

メイン

（左記よりお選び頂けます）
牛テールスープ使用
和牛低温しゃぶしゃぶ
銀座つるオリジナル
和牛低温すき焼き

止肴

秋茄子素麺仕立て
香住蟹 生姜卸し

食事

メの担々麺
芽葱 黒七味

水菓子

みかんロールケーキ
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。

予約限定コース

水芭蕉

MIZUBASYOU

ヒレ肉炭火焼。

接待や会食、特別な日にお勧め。

“和の職人”が仕上げる匠の技と

季節の食材を取り入れた

予約限定“極み”懐石

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

松茸春菊浸し
天使海老蓑揚げ
地鶏松風焼き
胡桃豆腐
松茸すき焼き
煮穴子手毬寿司

口替り

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹
刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁餡

椀物

帆立真丈
蒸し鮑 茗荷 菊花

造り

本鮪 真鯛 牡丹海老
あしらい 煎り酒 大吟醸醤油

焼物

のどぐる炭火焼き
揚げ銀杏 はじかみ へべす

強肴

和牛ヒレ肉昆布締め炭火焼き
椎茸 蓮根 芹
トリユフ塩 山葵 柚子胡椒
(別途オプションで和牛ヒレ肉を増量出来ます。)

止肴

秋茄子素麺仕立て
香住蟹 生姜卸し

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物
キャビ卵 明太子 おかか

水菓子

みかんロールケーキ
季節のフルーツ

甘味

羊羹
鹿児島県産抹茶

30,000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。

※事前予約制です。来店日より4日前までにご予約ください。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

松茸春菊浸し
天使海老蓑揚げ
地鶏松風焼き
胡桃豆腐
松茸和牛巻き
煮穴子手毬寿司

口替り

「玉手箱」
和牛 楚蟹
刻み玉葱
小紫蘇
生雲丹
旨出汁 鰹

椀物

丸玉子豆腐
冬瓜 白髪葱
陸鹿尾菜
黒胡椒

造り

本鮪 真鯛 牡丹海老
あしらひ 煎り酒
大吟醸醤油

メイン

(左記よりお選び頂けます)
牛テールスープ使用
和牛低温しゃぶしゃぶ
銀座つるオリジナル
和牛低温すき焼き

止肴

赤万願寺 舞茸 椎茸
芹 蓮根 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

食事

秋茄子素麺仕立て
香住蟹 生姜卸し
メの担々麺
芽葱 黒七味

水菓子

みかんロールケーキ
季節のフルーツ

甘味

羊羹
鹿児島県産抹茶

予約限定コース

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

谷川岳

TANIGAWADAKE

接待や会食、特別な日にお勧め。

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る

予約限定“極み”鍋懷石

30,000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。
※事前予約制です。来店日より4日前までにご予約ください。

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)

銀座つるおりジナル

黒毛和牛低温すき焼き(100g)

鍋具材 (季節野菜・葛切り・豆腐)

内もも

相盛り

サーロイン

追加具材

内もも

サーロイン

野菜

葛切り

豆腐

白米

メの担々麺

黒毛和牛炭火焼き

内もも

サーロイン

サーロイン

ヒレ肉

(50g)	1,	800円	前菜盛合わせ	4,	600円
(100g)	3,	500円	松茸春菊浸し	2,	000円
(100g)	6,	000円	和牛海鮮玉手箱	2,	500円
(50g)	9,	000円	本日の造里	2,	400円
(100g)	1,	800円	本日のお椀	2,	100円
(80g)	9,	500円	銀鱈味噌柚庵焼き	2,	900円
(160g)	1,	000円	秋鮭錦秋焼き	2,	200円
			和牛ローストビーフ	3,	400円
			和牛メンチカツ	3,	300円
			和牛ハンバーグステーキ	3,	500円
			黒豚西京焼き	3,	200円
			黒毛和牛しゃぶ煮	3,	500円
			雪ほたか釜炊き御飯(一合)	1,	500円
			赤出汁 御飯の肴	1,	200円
			牛出汁担々麺	1,	200円
			本日のデザート	2,	400円
			アイス(バニラ・抹茶)		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。