

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

柿と利休麩白和え  
毬栗揚げ  
子持ち鮎甘露煮  
無花果近江鴨巻き

口替り

「玉手箱」  
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹  
刻み玉葱 木の芽 旨出汁飴

椀替り

太刀魚土瓶蒸し  
松茸 紅葉人参 銀杏 三つ葉  
酢橘

造り

本鮪 真鯛  
あしらい 煎り酒 大吟醸醤油

焼物

梭子魚塩焼き  
美人蓮根甘酢漬け 檸檬

温物

蝦夷鹿白味噌掛け  
風呂吹き大根 芹 炭胡椒  
(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)

酢の物

煮穴子土佐酢掛け  
胡瓜 若芽 茗荷  
花穂 露生姜

食事

雪ほたか釜炊き御飯  
赤出汁 香の物

水菓子

葡萄ブランマンジェ  
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

柿と利休麩白和え  
クリームチーズ クコの実

口替り

「玉手箱」  
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹  
刻み玉葱 木の芽 旨出汁 鰹

椀替り

太刀魚土瓶蒸し  
松茸 紅葉人参 銀杏 三つ葉  
酢橘

造り

本鮪 真鯛  
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

酢の物

空芯菜 蔓紫 椎茸  
南瓜 小蕪 葛切り 豆腐  
雪ほたか釜炊き御飯

食事

煮穴子土佐酢掛け  
胡瓜 若芽 茗荷  
花穂 露生姜

水菓子

メの担々麺  
芽葱 黒七味  
葡萄ブランマンジェ  
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

柿と利休麩白和え  
毬栗揚げ  
子持ち鮎甘露煮  
無花果近江鴨巻き

## 口替り

「玉手箱」  
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹  
刻み玉葱 木の芽 旨出汁飴

## 椀物

帆立真丈  
鮑 茗荷 菊花

## 造り

本鮪 真鯛  
あしらひ 煎り酒 大吟醸醤油

## 焼物

梭子魚塩焼き  
美人蓮根甘酢漬け 檸檬

## 強肴

和牛ヒレ肉昆布締め炭火焼き  
椎茸 小蕪 クレソン  
トリユフ塩 山葵 柚子胡椒

## 酢の物

煮穴子土佐酢掛け  
胡瓜 若芽 茗荷  
花穂 露生姜

## 食事

雪ほたか釜炊き御飯  
赤出汁 香の物  
キャビア ハケ岳卵  
明太子 おかか

## 水菓子

葡萄ブランマンジェ  
季節のフルーツ

## 甘味

羊羹  
鹿児島県産抹茶

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。

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

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

柿と利休麩白和え  
栗揚げ  
子持ち鮎甘露煮  
無花果近江鴨巻き

口替り

「玉手箱」  
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹  
刻み玉葱 木の芽 旨出汁餡

椀替り

太刀魚土瓶蒸し  
松茸 紅葉人参 銀杏 三つ葉  
酢橘

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

酢の物

空芯菜 蔓紫 椎茸  
南瓜 小蕪 葛切り 豆腐  
雪ほたか 釜炊き御飯

煮穴子土佐酢掛け  
胡瓜 若芽 茗荷  
花穂 露生姜

食事

メの担々麺  
芽葱 黒七味

水菓子

葡萄ブランマンジェ  
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。

# 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

サーロイン

ヒレ肉

|        |    |      |               |    |      |
|--------|----|------|---------------|----|------|
| (50g)  | 1, | 800円 | 前菜盛合わせ        | 3, | 200円 |
| (100g) | 3, | 500円 | 柿と利休麩白和え      | 1, | 600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 | 本日の土瓶蒸し       | 2, | 600円 |
| (80g)  | 9, | 500円 | 銀鱈味噌柚庵焼き      | 2, | 900円 |
| (160g) | 1, | 000円 | 桜子魚塩焼き        | 2, | 000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 |
|        |    |      | 蝦夷鹿白味噌掛け      | 3, | 200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 |
|        |    |      | 季節のフルーツ       | 1, | 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。