

御挨拶 銀座つる特製茶碗蒸し

前菜 香住蟹片浸し

畳鰯素揚げ

土佐はちきん地鶏巻緜

金柑蜜煮

御凌ぎ 「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 海老真丈 鶯菜 花弁人参 木の芽

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。

焼物 造里

本鮓 鮯菜種焼き
鰯菜 筒 小芋 京しろ菜 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)
はじかみ

煮物

近江鴨治部煮
筍 小芋 京しろ菜 振り柚子

止肴

太もづく 大和芋 卸し生姜 土佐酢

食事

雪ほたか釜焼き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

バスクチーズケーキ
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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

香住蟹片浸し
糸花

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

赤城

A K A G I

御凌ぎ「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

海老真丈
鶯菜 花弁人参 木の芽

造里

本鮪 袖烏賊
あしらい 大吟醸醤油 甘口醤油

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

美人蓮根 椎茸 舞茸
京しろ菜 水菜 葛切り 豆腐
雪ほたか釜焼き御飯

サー口イン

18、500円(税込み)

サー口イン・内もも相盛り

17、500円(税込み)

止肴

太もづく

大和芋 卸し生姜 土佐酢

食事

メの担々麺
芽葱 黒七味

内もも

16、500円(税込み)

水菓子

バスクチーズケーキ
季節のフルーツ

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
釜焼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。

※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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

香住蟹片浸し
畠鯛素揚げ

土佐はちきん地鶏巻纏

金柑蜜煮

天然穴子柔らか煮

才巻海老手毬寿司

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹

帆立真丈 蒸し鮑 茄荷 菊花

刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁餡

椀物

本鮨 袖烏賊

牡丹海老

大吟醸醤油

甘口醤油

あしらい 大吟醸醤油

山葵

柚子胡椒

造里

のどぐろ炭火焼き

たらの芽天婦羅

酢橘

はじめかみ

焼物

和牛ヒレ肉昆布締め炭火焼き

椎茸 蓮根 クレソン

トリュフ塩

山葵

（別途オーバーで和牛ヒレ肉を増量出来ます。）

強肴

太もづく 大和芋 卸し生姜 土佐酢

止肴

雪ほたか釜炊き御飯

赤出汁 香の物

キヤビ卵 明太子 おかか

食事

バスクチーズケーキ

季節のフルーツ

かのや姫小豆羊羹

鹿児島県産抹茶

甘味

かのや姫小豆羊羹

鹿児島県産抹茶

30,000円（税込み）

予約限定コース

MIZUBASYOU

水芭蕉

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

ヒレ肉炭火焼。

※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 香住蟹芋浸し

豊鯛薄衣揚げ

土佐はちきん地鶏巻締

金柑蜜煮

天然穴子柔らか煮

才巻海老手毬寿司

御凌ぎ

「玉手箱」

和牛

刻み玉葱

いくら

生雲丹

旨出汁餡

楚蟹

小紫蘇

甘口醤油

椀物

帆立真丈

蒸し鮑

茗荷

菊花

造里

本鮓

袖烏賊

牡丹海老

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

美人蓮根

椎茸

舞茸

京しろ菜

水菜

葛切り

雪ほたか釜

炊き御飯

豆腐

食事

太もずく

大和芋

卸し生姜

土佐酢

水菓子

メの担々麺

芽葱

黒七味

甘味

バスクチーズケーキ

季節のフルーツ

かのや姫小豆羊羹

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”鍋懐石

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。

一品メニユー

A LA CARTE

※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