

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

香住蟹片浸し
置鰯素揚げ
土佐はちきん地鶏巻繊
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 花卉人参 木の芽

造り

本鮪 袖烏賊
あしらひ 大吟醸醤油 甘口醤油

焼物

鰯菜種焼き
はじかみ

煮物

近江鴨治部煮
筍 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)

止肴

太もずく
大和芋 卸し生姜 土佐酢

食事

雪ほたか釜炊き御飯
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。

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

香住蟹片浸し
糸花

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 花卉人参 木の芽

造り

本鮪 袖烏賊
あしらひ 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

止肴

太もずく
大和芋 卸し生姜 土佐酢

食事

メの担々麺
芽葱 黒七味

水菓子

バスクチーズケーキ
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。

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

香住蟹芹浸し
豊鰯素揚げ
土佐はちきん地鶏巻織
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
刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁飴

椀物

帆立真丈
蒸し鮑 茗荷 菊花

造り

本鮪 袖烏賊 牡丹海老
あしらい 大吟醸醤油 甘口醤油

焼物

のどぐる炭火焼き
たらの芽天婦羅 酢橘 はじかみ

強肴

和牛ヒレ肉昆布締め炭火焼き
椎茸 蓮根 クレソン
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

太もずく
大和芋 卸し生姜 土佐酢

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

バスクチーズケーキ
季節のフルーツ

甘味

かのや姫小豆羊羹
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

香住蟹片浸し
置鯛薄衣揚げ
土佐はちきん地鶏巻繊
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
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 袖鳥賊 牡丹海老
あしらひ 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

止肴

太ももずく
大和芋 卸し生姜 土佐酢
美人蓮根 椎茸 舞茸
京しろ菜 水菜 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

バスクチーズケーキ
季節のフルーツ

甘味

かのや姫小豆羊羹
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。

谷川岳

TANIGAWADAKE

予約限定コース

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

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

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

ヒレ肉

前菜盛合わせ

香住蟹芹浸し

和牛海鮮玉手箱

本日の造里

本日のお椀

銀鱈味噌柚庵焼き

鯖菜種焼き

黒豚西京焼き

近江鴨治部煮

雪ほたか釜炊き御飯(一合)

赤出汁 御飯の肴

牛出汁担々麺

本日のデザート

アイス(バニラベリーソース)

(抹茶きな粉掛け)

4,600円

2,200円

2,500円

2,800円

2,200円

2,900円

2,400円

3,200円

3,800円

1,500円

1,200円

1,200円

2,400円

800円

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。