

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

春キャベツ桜海老浸し
天豆ホワイトアスパラ白和え
地鶏南蛮漬け
蛸柔煮 辛子

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

甘鯛鱗焼き
筍 花卉百合根 木の芽

造り

本鮪 魴鱈
あしらい 大吟醸醤油 甘口醤油

揚げ物

鮎魚女揚げ
茄子 湯葉 花穂 美味餡

煮物

キビまる豚角煮
大根 京しろ菜 馬鈴薯 マスタード
(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

桜最中 求肥 あんこ
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

春キャベツ桜海老浸し
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

甘鯛鱗焼き
筍 花卉百合根 木の芽

造り

本鮪 魴鰯
あしらい 大吟醸醤油 甘口醤油

メイン

(左記よりお選び頂きます)
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

豆苗 椎茸 舞茸
京しろ菜 狼桃 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

止着

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

桜最中 求肥 あんこ
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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

春キャベツ桜海老浸し
天豆ホワイトアスパラ白和え
地鶏南蛮漬け
蛸柔煮 辛子
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

造り

本鮪 魴鰯 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
野菜天婦羅 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

太もづく
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

桜最中 求肥 あんこ
季節のフルーツ

甘味

かのや姫小豆羊羹
鹿児島県産抹茶

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

30,000円 (税込)

※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。

※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

春キャベツ桜海老浸し
天豆ホワイトアスパラ白和え
地鶏南蛮漬け
蛸柔煮 辛子
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

造り

本鮪 魴鮓 牡丹海老
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

豆苗 椎茸 舞茸
京しろ菜 狼桃 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

止着

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

桜最中 求肥 あんこ
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 (税込み)

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”鍋懐石

※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。