

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

うるい 舞茸 浸し
蓬豆腐 蟹
白魚白扇揚げ
蛸桜煮 天豆翡翠煮

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

桜花真丈 桜花 菜の花

造里

本鮪 鯛 小松昆布
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

桜鱒木の芽焼き
独活あちやら漬

強肴

特製ベシヤメル味噌掛け
軍鶏 筍

※別途三、五〇〇円で和牛炭火焼き(サーロイン一〇〇gもしくはヒレ五〇g)に変更頂きます。

止肴

狼桃 ポン酢掛け
新玉葱 セルフイーユ

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味

ガトーショコラ
季節のフルーツ
コーヒーマチは紅茶

一八、〇〇〇円 (税込み)

※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。

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

二〇、〇〇〇円 (税込み)

サーロイン・内もも相盛り

一九、〇〇〇円 (税込み)

内もも

一八、〇〇〇円 (税込み)

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

うるい 舞茸 浸し

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

桜花真丈 桜花 菜の花

造り

本鮪 真鯛

あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

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 京しろ菜 蓮根

椎茸 舞茸 葛切り 豆腐

雪ほたか釜炊き御飯

止肴

狼桃 ポン酢掛け

新玉葱 セルフィーユ

食事

メの担々麺

京都原了郭黒七味

甘味

ガトーショコラ

季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

※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

うるい 舞茸 浸し
蓬豆腐 蟹 湯葉餡
白魚白扇揚げ
蛸桜煮 天豆翡翠煮
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 菜の花

造り

本鮪 桜鯛 牡丹海老
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

のどぐる炭火焼き
あちやら漬け 舞茸天ぷら 酢橘

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
(別途オクションで和牛ヒレ肉を増量出来ます。)

止肴

狼桃 ポン酢掛け
新玉葱 セルフイーユ

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

甘味

ガトーショコラ
季節のフルーツ
コーヒー又は紅茶

三、五〇〇円 (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。

予約限定コース

しゃぶしゃぶ又ははすき焼きコース

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

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

うるい 舞茸 浸し
蓬豆腐 蟹 湯葉餡
白魚白扇揚げ
蛸桜煮 天豆翡翠煮
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 茗荷 菊花
蒸し鮑

造り

本鮪 桜鯛 牡丹海老
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

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

豆苗 京しろ菜 蓮根
椎茸 舞茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯
狼桃 ポン酢掛け
新玉葱 セルフイユ

食事

メの担々麺
京都原了郭黒七味

甘味

ガトーショコラ
季節のフルーツ
コーヒーマスター又は紅茶

三、五〇〇円 (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。