

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

前菜

金時草地鶏浸し
鮑香味揚げ
穴子寿司
近江鴨 加賀太胡瓜 土佐酢餡

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 生雲丹
刻み玉葱 子紫蘇 旨出汁

椀物

鮎魚女 茗荷 浅葱 生姜

造り

本日の鮮魚
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼き物

太刀魚有馬焼
ヤングコーン

煮物

キビまる豚角煮 冬瓜
パプリカ 振り柚子

※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)に変更頂けます。

止肴

狼桃 玄米黒酢
新玉葱 セルフィーユ

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

本日のデザート
季節のフルーツ
コーヒー又は紅茶

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

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

金時草地鶏浸し

御凌ぎ

「玉手箱」

和牛 楚蟹 いくら 生雲丹

刻み玉葱 子紫蘇 旨出汁

椀物

鮎魚女 茗荷 浅葱 生姜

造り

本日の鮮魚

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 千寿葱 蓮根
椎茸 舞茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

止肴

狼桃 玄米黒酢

新玉葱 セルフイーユ

食事

メの担々麺

京都原了郭黒七味

水菓子

本日のデザート

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

金時草地鶏浸し
鮑香味揚げ
穴子寿司
近江鴨 加賀太胡瓜 土佐酢餡
キビまる 豚角煮
才巻海老

口替り

「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

鮎魚女
蒸し鮑 茗荷 万葱

造り

本日の鮮魚
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

のどぐろ炭火焼き
ヤングコーン

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

止肴

狼桃 玄米黒酢
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

水菓子

本日のデザート
季節のフルーツ
コーヒー又は紅茶

三一、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。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

前菜

金時草地鶏浸し

鮑香味揚げ

穴子寿司

近江鴨 加賀太胡瓜 土佐酢餡

キビまる豚角煮

才巻海老

口替り

「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

鮎魚女

蒸し鮑 茗荷 菊花

造り

本日の鮮魚

あしらい 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

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ます。

予約限定“極み”鍋懐石

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

水菓子

本日のデザート

季節のフルーツ

コーヒー又は紅茶

食事

メの担々麺

京都原了郭黒七味

止肴

狼桃 玄米黒酢

新玉葱 セルフィーユ

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。

金曜日限定

ランチセット

LUNCH SET

鍋は黒毛和牛を使用したしゃぶ煮又はすき煮からお選びいただけます。
しゃぶ煮には国産牛テールを長時間煮込んだスープを使用。
すき煮は特製の割り下で美しいロゼ色まで火を通し、
出汁カスタードでお召し上がりいただきます。
お食事は幻のお米「雪ほたか」をご用意。
会食や接待など、幅広くご利用ください。

御挨拶

銀座つる特製茶碗蒸し

先附

季節の浸し

メイン

小鍋

(左記よりお選び頂けます)

- 牛テールスープ使用
和牛低温しゃぶ煮
- 銀座つるオリジナル
和牛低温すき煮

本日の天ぷら

食事

雪ほたか御飯

味噌汁香の物

水菓子

季節のフルーツ

四、八〇〇円 (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。

営業時間
最終入店

11:30-14:00

13:00 (ドリンクL.O13:30)