

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。

前菜

もずく 生姜
蒸し鶏と夏野菜浸し
玉蜀黍豆腐 オクラ ラデッシユ
無花果薄衣揚げ

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 おかひじき 加賀太胡瓜 振り柚子

造り

本日の鮮魚
あしらい 大吟醸醤油 甘口醤油

揚げ物

太刀魚パン粉揚げ
香味野菜 山椒甲州ダレ 酢橘

煮物

加茂茄子 どろぶた 万願寺
出汁ポン酢ジュレ

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節のゼリー寄せ

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)

先附

蒸し鶏と夏野菜浸し

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 おかひじき
加賀太胡瓜 振り柚子

造里

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
クレソン 蔓紫 加茂茄子
椎茸 舞茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

食事

メの担々麺
原了郭黒七味

水菓子

季節のフルーツゼリー寄せ

※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

前菜

もずく 生姜
蒸し鶏と夏野菜浸し
玉蜀黍豆腐 オクラ ラデッシュ
無花果 加茂茄子 田楽
才巻海老手毬寿司

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 蒸し鮑 おかひじき
加賀太胡瓜 振り柚子

造り

本日の鮮魚三種
あしらい 大吟醸醤油 煎り酒

焼物

のどぐろ炭火焼き
舞茸天ぷら 酢橘

強肴

和牛ヒレ肉炭火焼き
椎茸 蓮根
トリユフ塩 山葵 柚子胡椒

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節のゼリー寄せ

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。

前菜

もずく 生姜
蒸し鶏と夏野菜浸し
玉蜀黍豆腐 オクラ ラデッシユ
無花果 加茂茄子 田楽
才巻海老手毬寿司

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 蒸し鮑 おかひじき
加賀太胡瓜 振り柚子

造里

本日の鮮魚三種
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

クレソン 蔓紫 加茂茄子
椎茸 舞茸 葛切り 豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

食事

メの担々麺
原了郭黒七味

水菓子

季節のゼリー寄せ

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

三十一、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。

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)

- 一、牛テールスープ使用
和牛低温しゃぶ煮
一、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)

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。

煮込みハンバーグ

揚げ野菜

(チーストッピング プラス¥100)

茶碗蒸し

グリーンサラダ

本日の小鉢

雪ほたか釜炊き御飯

赤出汁

香の物

羊羹

二、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 11:30-14:00
最終入店 13:00 (ドリンクL.O13:30)