

金曜日限定

小鍋ミニコース

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口ゼ色まで火を通し、
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。

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

煮込みハンバーグ

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。

営業時間
最終入店

11:30-14:00

13:00 (ドリンクL.O13:30)