

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。

先付け

玉蜀黍寄せ オクラ トマト

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 雲丹
刻み玉葱 子紫蘇 旨出汁

八寸

石垣芋豆腐 柚子味噌掛け
地鶏南蛮漬け
穴子山椒煮

椀物

鮎印籠煮
素麺 パプリカ 酢橘

造り

本日の鮮魚
あしらい 甘口醤油 大吟醸醤油

蓋物

鰻 蓮根万頭 芽葱 八方飴掛け

強肴

和牛内もも 甲州仕立て
トマト クレソン 黄柚子胡椒

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味

青梅翡翠煮
梅果汁ジュレ

一八、〇〇〇円 (税込み)

※右記価格にサービス料10%を計算させて頂きます。

※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)

先付け

玉蜀黍寄せ オクラ トマト

御凌ぎ

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 雲丹
刻み玉葱 子紫蘇 旨出汁

椀物

鮎印籠煮 素麺 パプリカ 酢橘

造り

本日の鮮魚
あしらい 甘口醤油 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

クレソン 蓮根 丸茄子
椎茸 舞茸 葛切り 川場豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

食事

メの担々麺
原了郭黒七味

甘味

青梅翡翠煮
梅果汁ジュレ

※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

玉蜀黍寄せ オクラ トマト
石垣芋豆腐 柚子味噌掛け
地鶏南蛮漬け
穴子山椒煮
才巻海老手毬寿司

口替り

「玉手箱」
和牛 楚蟹 いくら 雲丹
刻み玉葱 小紫蘇 旨出汁餡

椀物

鮎印籠煮 鮑
素麺 パプリカ 酢橘

造り

本日の鮮魚三種
あしらい 甘口醤油 大吟醸醤油

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
焼き野菜

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

甘味

青梅翡翠煮
梅果汁ジュレ

三十一、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。

前菜

玉蜀黍寄せ オクラ トマト
石垣芋豆腐 柚子味噌掛け
地鶏南蛮漬け
穴子山椒煮
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

鮎印籠煮 鮑
素麺 パプリカ 酢橘

造り

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
銀座つるおりジナル
和牛低温すき焼き

クレソン 蓮根 丸茄子
椎茸 舞茸 葛切り 川場豆腐
雪ほたか釜炊き御飯

食事

メの担々麺
原了郭黒七味

甘味

青梅翡翠煮
梅果汁ジュレ

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。