

特選コース

鶴

T S U R U

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 甘熟トマト素麺 大葉 小松昆布

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

前菜 玉蜀黍寄せ

有田鶏山椒煮

蔓紫浸し オクラ 糸花

椀物 太刀魚炭火焼き

茄子 茗荷 酢橘

造り 本日の鮮魚

あしらい 甘口醤油 大吟醸醤油

酢の物 鰻ざく

土佐酢ジュレ 花穂

強肴 キビまる豚白味噌餡掛け

無花果 胡桃

クレソン 振り柚子

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)

先付け

甘熟トマト素麺 大葉 小松昆布

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

太刀魚炭火焼き
茄子 茗荷 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 モロヘイヤ ブツキニ
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
有田鶏山椒煮
蔓紫浸し オクラ 糸花
甘熟トマト素麺 大葉 小松昆布
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

太刀魚炭火焼き

茄子 茗荷 酢橘

造り

本日の鮮魚三種

あしらい 甘口醬油 大吟醸醬油

焼物

のどぐる炭火焼き

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、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。

前菜

玉蜀黍寄せ オクラ トマト
有田鶏山椒煮
蔓紫浸し オクラ 白和えソース
甘熟トマト素麺 大葉 小松昆布
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

太刀魚炭火焼
茄子 茗荷 酢橘

造り

本日の鮮魚三種
あしらひ 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

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

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。

予約限定コース

しゃぶしゃぶ又はすき焼きコース

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”鍋懷石