

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

春菊 菊花 榎木 浸し

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

柿 胡桃 白和え

地鶏松風焼き

煮穴子 酢取り茗荷

土瓶蒸し

鳴門鱧

松茸 紅葉人参
銀杏 三つ葉 酢橘

造り

本日の鮮魚

あしらい 甘口醤油 大吟醸醤油

蓋物

錦秋蕪蒸し 秋鮭 菊花飴

椎茸 占地 銀杏丸十

強肴

黒毛和牛しやぶ煮

舞茸 空芯菜 紅葉麩

食事

雪ほたか釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味

和栗羊羹

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)

先付け 春菊 菊花 榎木 浸し

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

土瓶蒸し

鳴門鱧 松茸 紅葉人参

銀杏 三つ葉 酢橘

造里

本日の鮮魚

あしらい 甘口醬油 大吟醸醬油

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 空芯菜 蕪

椎茸 舞茸 葛切り 川場豆腐

雪ほたか釜炊き御飯

メの担々麺

原了郭黒七味

甘味

和栗羊羹

※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。

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

柿 胡桃 白和え
地鶏松風焼き
煮穴子 酢取り茗荷
春菊 菊花 榎木 浸し
炙り帆立手毬寿司

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

土瓶蒸し

鳴門鱧 松茸 紅葉人参
銀杏 三つ葉 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

食事

雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味

和栗羊羹

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

柿 胡桃 白和え
地鶏松風焼き
煮穴子 酢取り茗荷
春菊 菊花 榎木 浸し
炙り帆立手毬寿司

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

土瓶蒸し

鳴門鱧 松茸 紅葉人参
銀杏 三つ葉 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

和栗羊羹

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

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。

特選コース

鶴シヨートコース

鶴コースの料理を中心に
旬の食材を使用し
カジュアルに楽しめるコースです。

先付け
本日の先付

造里
本日の鮮魚
あしらい
甘口醤油
大吟醸醤油

蓋物
錦秋蕪蒸し
秋鮭
菊花飴
椎茸
占地
銀杏丸十

強肴
黒毛和牛しゃぶ煮
舞茸
空芯菜
紅葉麩

食事
雪ほたか釜炊き御飯
赤出汁
香の物

甘味
和栗羊羹

一三、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。