

特選コース

鶴

TSURU

こだわりの群馬産の食材を
ふんだんに使用した
銀座つるおすすめのコースです

先附二種

上州和牛ヒレ肉の昆布メ炭火焼き

炭火焼き野菜入りサラダ

メイン（左記よりお選びいただきます）

一 牛テールスープ使用

上州和牛低温しゃぶしゃぶ（100g）

一 銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き（100g）

釜炊きご飯 味噌汁 香の物

季節の果物ゼリー寄せ

15,000円

（税・サ込み17,820円）

赤城

AKAGI

先附二種

刺身蒟蒻 刺身湯葉

メイン (左記よりお選びいただきます)

一 牛テールスープ使用

上州和牛低温しゃぶしゃぶ (150g)

一 銀座つるオリジナル

上州和牛低温すき焼き (150g)

メの食事

しゃぶしゃぶ

雑炊 又は 生パスタ (群馬県産小麦使用)

すき焼き

卵とじ 又は 生パスタ (群馬県産小麦使用)

季節の果物ゼリー寄せ

10,000円

(税・サ込み 11,880円)

榛名

HARUNA

先附

上州牛ローストビーフ

刺身湯葉 刺身蒟蒻

上州牛オリジナルカツ

ビーフシチュー

釜炊きご飯

オニオンスープ

香の物

季節の果物ゼリー寄せ

6,000円

(税・サ込み 7,128円)

食材の仕入れ状況により他の物を
ご提供させていただく場合もございます。