

銀座つる 期間限定特別コース



コース内容

- ソムリエ厳選ドリンク三杯付き
- 先附二種
 - ・赤ピーマンのムース〜トマトジュレ〜
 - ・無花果の胡麻クリーム掛け
- 鬼灯八寸
 - 生雲丹 蕪菜酢 丘若布のお浸し / 夏鹿のたたき / 丸十チーズ 鑄込み / 真鯛梅煮
- お造り三種
 - 鮭・鯛・烏賊
- 焼物
 - 武尊 鱒の味噌漬 炭火焼き 花蓮根と白瓜 電干し
- 肉料理
 - フランス産鴨胸肉のロースト フォアグラソース ジャガイモのクロケット 添え
- 食事
 - ちりめんじゃこ 実山椒飯蒸し 香の物 吸物
- デザート
 - 桃のコンポート シャルトリュエズのグラニテ 添え

価格

10,000円(税・サ別) [11,880円(税・サ込)]

期間

2019年7月19日(金)~28日(日)ランチタイムまで

その他

- ・事前予約が必要なコースとなります(電話 03-3571-7768)。
- ・メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。
- ・数量限定のコースとなりますので、売り切れとなる場合がございます。

〜プラン紹介〜

皆様にご愛顧頂きまして、“銀座つる”は一周年を迎えることができました。日頃の感謝を込め、期間限定ドリンク三杯付き特別コースをご用意しました。記念コースのご予約を頂いた皆様には記念の品をプレゼント！当店ソムリエ厳選のドリンク三杯ペアリング付きコースです。



【住所】

〒104-0061 東京都中央区銀座7-10-5
The ORB Luminous 2F

【営業時間】

ランチ	11時30分~14時00分
[ラストオーダー]	13時30分
ティータイム	14時00分~17時00分
ディナー	18時00分~22時00分
[ラストオーダー]	コース 20時30分 アラカルト 21時00分 ドリンク 21時30分
※日・祝はランチのみ 11時30分~15時	
【問い合わせ先】03-3571-7763	