

# 季節のお集まり お祝い席は 銀座アスターで

コース料理・プランのご案内

2024年10月1日(火)～2025年3月2日(日)

中国名菜

**銀座アスター**

## 🌸 コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。



※画像はイメージです。

バランス良く楽しめるコース

すいぎょく  
翠玉 お一人さま 7,150円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

きのこのスープ、ポルチーニの香り

牛フィレ肉と大海老のドウチー炒め

白身魚の上海風チリソース、マントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁、ライチージュレ



人気のお料理を盛り込んだ華やかなコース

こはく  
琥珀 お一人さま 11,000円(税込)

銀座アスター特製前菜盛り合わせ

きのこのふかのひれあんかけ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

大海老の上海風チリソース

黒毛和牛のやわらか煮揚げ、黒酢ソース

本日のお食事

やわらか杏仁とライチーシャーベットのミニパフェ



伝統の美味を愉しむラグジュアリーなコース

ほうらん  
お一人さま **芳蘭** 14,300円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの上海蟹あんかけ

海老と舞茸の強火炒め、柚子の香り

鮑の四川風芽菜<sup>ヤーツァイ</sup>香り蒸し

黒毛和牛の焼き物と北京ダック、彩り野菜添え

ずわい蟹とレタスの炒飯

デザート二種盛り合わせ



ご予約限定

季節を感じるふかのひれ・鮑・黒毛和牛のコース

せいさい  
星彩 お一人さま 8,800円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ポルチーニ香る、ふかのひれのスープ

大海老といかの強火炒め、柚子の香り

鮑と黒毛和牛の葱風味煮込み、マントウ添え

本日のお食事

やわらか杏仁とライチーシャーベットのミニパフェ



ご予約限定

ぎんらん  
銀蘭 お一人さま 17,600円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとなまこの上海蟹煮込み

鮑のXO醬炒め

皇帝海老の強火蒸し

黒毛和牛と野菜の黒胡椒炒めと北京ダック

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ご予約限定

きんらん  
金蘭 お一人さま 22,000円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのステーキ

皇帝海老と帆立貝の強火炒め、柚子の香り


鮑のオイスターソース煮込み

黒毛和牛のステーキと北京ダック、彩り野菜添え

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ





2名さまより

## 選べる飲み放題メニュー(2時間)

各コースに飲み放題をお付けできます。

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の15分前となります。

※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。

4種

お一人さま **2,420**円(税込)  
ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク

7種

お一人さま **2,970**円(税込)  
ビール・紹興酒・焼酎・ワイン・日本酒・ウイスキー・ソフトドリンク

