

Lunch Set

調理長のおすすめ週替わりランチ

桂けいか花

お一人様 2,200円(税込 2,420円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

湯 菜 本日の蒸しスープ

※プラス 1,100円(税込 1,210円)で季節のふかのひれのスープに変更できます。

主 菜 季節のお料理

(次の4品よりお選びください)

- ① 銀座アスター特製酢豚
- ② ずわい蟹と冬瓜と豆腐の煮込み
- ③ 今週の海の幸の料理
- ④ 今週の肉料理

お 食 事 ご飯 または 十穀米のお粥 香の物

※プラス 400円(税込 440円)で本日の炒飯に、
プラス 200円(税込 220円)でマントウ2個に変更できます。

甜 点 心 本日のデザート

ご飯、お粥のおかわりは係りの者にお申し付け下さい。

胡蝶花

4,000円(税込 4,400円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

大 菜 ふかのひれと冬瓜のスープ、金華火腿風味

鱧と海老の広東風炒め

牛肉のブラックビーンズ炒め、彩り野菜添え

お 食 事 本日のお食事

甜 点 心 本日のデザート

※プラス 500円(税込 550円)でデザート盛り合わせに変更できます。

ふかのひれプレート

お一人様 3,000円(税込 3,300円)

ふかのひれのあんかけご飯 または スープ麺のセットです。



- ・ 前菜の盛り合わせ
- ・ 冬瓜と湯葉の干し貝柱あんかけ
- ・ 家鴨の香り炒め、レタス包み
- ・ ふかのひれのあんかけご飯
または
ふかのひれのあんかけスープ麺
- ・ 本日のデザート

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます。