



銀座に生まれて95年。
中国伝統の技術で食材の魅力を
生かした料理をお楽しみください。



※写真はイメージです

すい ぎょく 翠玉 お一人さま **7,150円**

- 前菜 伝統前菜三種
- 点心 本日の点心二種
- 大菜 ふかのひれのスープ
牛肉のオイスターソース炒め
大海老のマヨネーズクリームと北京ダック
鮑の蒸し物、香味醤油風味
- 食事 本日のお食事
- 点心 フルーツ入り杏仁豆腐

中国名菜
銀座アスター

すい しょう 水晶 お一人さま **5,000円**

- 前菜 季節の前菜五種
- 大菜 白菜の上海蟹煮込み
点心二種盛り合わせ
海老と野菜の広東風炒め
鶏肉と野菜の辛味味噌炒め、マントウ添え
- 食事 本日のお食事
- 点心 小豆とタピオカのココナッツミルク

さん ご 珊瑚 お一人さま **6,050円**

- 前菜 季節の前菜六種
- 大菜 ふかのひれと白菜の上海蟹煮込み
海老と野菜の広東風炒め
牛肉と野菜の辛味味噌炒め、マントウ添え
白身魚のきのこソース蒸し
- 食事 本日のお食事
- 点心 さつまいも団子とタピオカの麴シロップ、柚子風味

選べるフリードリンクプラン(2時間)

各コースに追加料金で飲み放題を承ります。

4種 プラン	お一人さま 1,980円 ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク
7種 プラン	お一人さま 2,530円 ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、 日本酒、ソフトドリンク

※フリードリンクのラストオーダーは終了時刻の15分前となります。
※5名様よりご予約にて、全員でのご注文とさせていただきます。

せい さい 星彩 お一人さま **9,500円**

- 前菜 季節の前菜七種
- 大菜 ふかのひれとコラーゲンの上海蟹煮込み
大海老の広東風炒め
牛肉と野菜の辛味味噌炒めと北京ダック
白身魚と鮑のきのこソース蒸し
- 食事 本日のお食事
- 点心 デザート二種盛り合わせ



おみやげ・ご贈答

〈肉まん・あんまん〉 〈銀座アスター特製月餅〉



各1個 …… 432円
4個入り …… 1,728円
8個入り …… 3,456円



月餅 …… 1個 324円
栗月餅 …… 1個 378円

※詰合せ箱(4個入り・6個入り・12個入り)、また中国銘茶とのお合せも承ります。

フリードリンク付きプラン

各種お集まりにおすすめの
飲み放題付きコースです。



お一人さま 7,000円(税込)

- 〈前菜〉季節の前菜五種
- 〈大菜〉白菜の上海蟹煮込み
点心二種盛り合わせ
海老と野菜の広東風炒め
鶏肉と野菜の辛味味噌炒め、マントウ添え
- 〈食事〉本日のお食事
- 〈点心〉小豆とタピオカのココナッツミルク

フリードリンクメニュー (2時間) | ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク

お一人さま 10,000円(税込)

- 〈前菜〉季節の前菜六種
- 〈大菜〉ふかのひれと上海蟹のスープ
大海老の上海風チリソース、おこげ添え
北京ダック、点心添え
鮑ときのこのオイスターソース煮込み
- 〈食事〉本日のお食事
- 〈点心〉フルーツ入り杏仁豆腐

フリードリンクメニュー (2時間) | 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

お一人さま 8,000円(税込)

- 〈前菜〉季節の前菜五種
- 〈大菜〉ふかのひれときのこのスープ
海老と野菜の広東風炒め
牛肉と野菜の辛味味噌炒め、マントウ添え
白身魚のきのこソース蒸し
- 〈食事〉本日のお食事
- 〈点心〉やわらか杏仁、フルーツジュレ

フリードリンクメニュー (2時間) | 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

お一人さま 12,000円(税込)

- 〈前菜〉季節の前菜六種
- 〈大菜〉ふかのひれとコラーゲンの上海蟹煮込み
大海老の広東風炒め
牛肉と野菜の辛味味噌炒めと北京ダック
白身魚と鮑のきのこソース蒸し
- 〈食事〉本日のお食事
- 〈点心〉デザート二種盛り合わせ

フリードリンクメニュー (2時間) | 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



お客さまに安心してお食事を
楽しんでいただくために

- ・お席の間隔を空けて密にならない空間をご用意します。
 - ・スタッフの健康管理、施設や備品の消毒を徹底しています。
 - ・個室・半個室、また間仕切りや衝立を利用した客席を準備いたします。
 - ・短時間での会食をご希望の場合は、お料理内容や提供方法を提案いたします。
- ※その他、ご要望に合わせて対応いたしますので、ご利用店舗にお問い合わせください。

中国名菜
銀座アスター

公式ホームページ
(オンライン予約・お問い合わせ)
www.ginza-aster.co.jp



※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。※お車でお越しの方、および未成年の飲酒はご遠慮ください。※フリードリンクのラストオーダーは終了時刻の15分前となります。

遊彩伊勢丹立川店 042-540-1591
金町店 03-3609-0961

ベルシーヌ横浜 045-440-5515
四季彩そごう大宮店 048-631-1877

名古屋松坂屋店 052-264-3833
名古屋名鉄店 052-585-2976

上本町近鉄賓館 06-6772-9450