



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

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

こ はく  
**琥珀** お一人さま **11,550円**

- 前菜 季節の前菜七種
- 大菜 ふかのひれと鮑のオイスターソース煮込み  
鹿児島産黒毛和牛のカットステーキ  
季節野菜のオリーブオイル炒め  
白身魚と帆立貝のソテー、上海蟹ソース
- 食事 本日のお食事
- 点心 デザートとフルーツの盛り合わせ

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



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 <b>1,980円</b> 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 <b>2,530円</b> 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。

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。

※表示価格は税込です。

2021.10

# 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](http://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。

松屋銀座店 03-3567-8718

吉祥寺店 0422-27-6381

プティシヌス上野 03-6284-2777

阪急うめだ本店 06-6313-1513