



S O U 華 日本橋

季節のコース



前菜からスタートし
華やかなお料理が続くコース料理は、
各種お集まりに最適です。
5名様からご予約にて承ります。

ヴィーガンコース

そうらん
草 蘭 お一人さま 6,600円

- アミューズ マッシュルームと花椒のフムス、バケット添え
- 前 菜 クレソンとフルーツのサラダ、胡麻のドレッシング
- 大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
季節野菜とチャイナパスタの炒め物
青茄子の蒸籠蒸し、香味醤油風味
大豆ミートと木の実の味噌炒め
- 食 事 野菜ときのこのライスヌードル
- 点 心 棗白玉入り白きくらげとドライフルーツのシロップ

ふうらん
風 蘭 お一人さま 8,800円

- 前 菜 季節の前菜七種
- 大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
鮑と大海老と季節野菜の発酵豆腐炒め
三元豚のスモーク、柚子ハニーマスタードソース
白身魚のにんにく醤油煮込み
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 デザートの盛り合わせ

調理長のおすすめコース

けいらん
恵 蘭 お一人さま 11,000円

- 前 菜 季節の前菜七種
- 大 菜 たっぷりふかのひれと上海蟹の壺煮込み
北海道産生帆立貝と天使の海老の海老味噌香り炒め
鹿児島県黒毛和牛のステーキ、モリーユのソース
鮑と白身魚のベジXO醬蒸し
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 デザートの盛り合わせ

くんしらん
君子蘭 お一人さま 13,200円

- 前 菜 季節の前菜七種
- 大 菜 吉切鮫の尾びれの上海蟹煮込み
牛フィレ肉と季節野菜の香り炒め
ポルチーニときのこの春巻
山東名菜
鮑となまこの葱風味煮込み
- 食 事 オマール海老の広東風味炒め煮、ライスヌードル添え
- 点 心 デザートの盛り合わせ

※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。

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フリードリンク(2時間)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

※5名様からご予約にて承ります。
※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。
※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。

おみやげ・ご贈答

〈銀座アスター特製月餅〉



月餅3個、栗月餅3個 箱詰め 2,214円
月餅2個、栗月餅2個 箱詰め 1,512円



月 餅 1個 324円
しっとりとした餡に、ローストカシューナッツと胡麻を加えた月餅は風味豊かで、甘さも控えめです。



栗月餅 1個 378円
白餡に、細かくつぶした甘栗のペーストを練り込みました。自然な甘さと滑らかな触感をお楽しみください。

※価格はすべて税込です。