



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 **6,500円**
(税込 **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
新宿賓館
TEL.03-3351-4351

さん ご
珊瑚 お一人さま **5,500円**
(税込 **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 **10,500円**
(税込 **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

ひ すい か
翡翠花 お一人さま **8,637円**
(税込 **9,500円**)

- 前菜 季節の前菜六種
- 大菜 天使の海老と白身魚の炒め物、陳皮の香り
ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上蒸しスープ
鹿児島産黒毛和牛のフィレ肉と
トリュフの炒め物、チャイナクレープ添え
季節野菜の上海蟹あんかけ
- 食事 本日の炒飯
- 点心 オリジナルデザートプレート

ほう らん
芳蘭 お一人さま **12,500円**
(税込 **13,750円**)

- 前菜 季節の前菜八種
- 大菜 ふかのひれときのこの煮込み
季節野菜の上海蟹煮込み
鹿児島産黒毛和牛と鮑のXO醬炒め
なまこコラーゲンの葱風味煮込み
- 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

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 1,800円 (税込 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 2,300円 (税込 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。

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 400円(税込432円) 月餅 1個300円(税込324円)
4個入り 1,600円(税込1,728円) 栗月餅 1個350円(税込378円)
8個入り 3,200円(税込3,456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 (税金・サービス料込)

- 〈前菜〉季節の前菜五種
- 〈大菜〉きのこ湯葉と青菜のとろみ煮
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 (税金・サービス料込)

- 〈前菜〉季節の前菜六種
- 〈大菜〉ふかのひれときのこのスープ
大海老の上海風チリソース、おこげ添え
北京ダック、サラダ添え
白身魚と鮑のきのこソース蒸し
- 〈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) A・Bどちらかお選びください	
A	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
B	ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク ※Bプランをお選びの場合は、 点心がプラスになります。

お一人さま 8,000円 (税金・サービス料込)

- 〈前菜〉季節の前菜五種
- 〈大菜〉ふかのひれと湯葉のスープ
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・ソフトドリンク
----------------------	--------------------

お一人さま 12,000円 (税金・サービス料込)

- 〈前菜〉季節の前菜六種
- 〈大菜〉ふかのひれの上海蟹煮込み
海老と白身魚の広東風炒め
牛フィレ肉のステーキ、季節野菜とマントウ添え
鮑の蒸し物、香味醤油風味
- 〈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) A・Bどちらかお選びください	
A	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
B	ビール・紹興酒・焼酎・ソフトドリンク ※Bプランをお選びの場合は、 点心がプラスになります。



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。