

# 季節のお集まり お祝い席は 銀座アスターで

コース料理・プランのご案内

6月3日(月)~9月30日(月)

中国名菜

**銀座アスター**

## ❁ コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。



※写真はコース料理のイメージです。

きんらん  
 **金蘭** お一人さま **33,000**円(税込)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとたらば蟹の北京風煮込み、冬瓜添え

黒毛和牛のステーキと北京ダック、季節の彩りとともに

国産干し鮑となまこと魚の浮き袋の煮込み、クラシックスタイル

自家製塩漬け魚とレタスの炒飯

本店オリジナル 季節のパフェ

こちょうらん  
 **胡蝶蘭** お一人さま **22,000**円(税込)

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

本店スペシャリテ 吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て

和牛フィレ肉の自家製味噌炒めと北京ダック

皇帝海老の強火蒸し、にんにくの香り

陳麻婆豆腐とご飯

オーギョーチー  
フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

しきらん  
 **四季蘭** お一人さま **16,500**円(税込)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み、冬瓜添え

和牛フィレ肉の蜜漬け香り焼き、マントウ添え

大海老のマンゴーマヨネーズソースと北京ダック

ホワジャオ

花椒香る、国産鰻と松の実の黒炒飯

オーギョーチー

フルーツと愛玉子、季節のアイス添え

くんしらん  
 **君子蘭** お一人さま **13,200**円(税込)

本店特製前菜盛り合わせ

たっぷりふかのひれとたらば蟹と冬瓜のスープ

黒毛和牛のステーキと北京ダック、季節の彩りを添えて

国産鰻と鮑のオイスターソース煮込み

海の幸のあんかけ焼きそば

タピオカのマンゴーミルク、アイス添え

● おすすめペアリングメニューを

**12,100円**(税込)でご用意しております。

シャンパーニュ・紹興酒・白ワイン・赤ワイン+中国茶(計5種)

※詳しくは店舗までお問い合わせください。