

夏季
限定

美味・涼味 冷麺

夏の季節を感じる風物詩、銀座アスターの冷麺。
自社製麺とつゆにこだわった季節の味をお楽しみください。



草式海鮮冷麺

鮑と海の幸の翡翠冷麺

Cold noodles with seafood (sweet vinegar sauce)

4,950

鮑、白姫えび、ずわい蟹、帆立貝など
厳選した海の幸を贅沢に盛りつけました。
さっぱりとした甘酢だれでお召し上がりいただきます。

調理長のおすすめ品



和牛時蔬陶板焗飯

和牛サーロインと季節野菜の
あんかけご飯、陶板仕立て

Rice with sautéed Wagyu sirloin and seasonal vegetables on hot grill plate

4,950

和牛サーロインをなすやトマトなどの夏野菜と共に炒め、陶板で香ばしく焼いたご飯の上にかけて贅沢ごはんです。

おすすめ品

1. 草式時蔬燉湯 3,850
国産鰻と季節野菜の壺蒸しスープ
国産鰻を湯葉や冬瓜などの季節野菜とともにやわらかく蒸しあげました。
鰻の旨味を存分にご堪能ください。
2. 水煮和牛沙朗 4,400
和牛サーロインの四川風唐辛子煮込み
和牛サーロインをたっぷりの花椒ホワジャと唐辛子とともに煮込んだ、
刺激的な辛さが特徴の四川の代表的な煮込み料理です。
3. 脆皮匠大山鶏 3,850
匠大山鶏骨付きもも肉のクリスピーチキン
鳥取県のブランド鶏「匠大山鶏」を骨付きのまま揚げることで、
瑞々しく柔らかな肉質とパリッとした歯切れのよい食感をお楽しみいただける一皿です。
4. 和牛時蔬陶板燂飯 4,950
和牛サーロインと季節野菜のあんかけご飯、
陶板仕立て
和牛サーロインをなすやトマトなどの夏野菜と共に炒め、
陶板で香ばしく焼いたご飯の上にかけて贅沢ごはんです。
5. 愛玉子鮮果冰淇淋 1,320
ライチシャーベットと愛玉子のデザート
ぷるんとした食感の愛玉子にライチシャーベット、ドラゴンフルーツ、マンゴーをあしらいました。
夏限定のデザートです。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。

