

# Lunch Set

平日限定

11:30~15:00

調理長のおすすめランチセット

## 桂<sup>けいか</sup>花

お一人様 2,700円 (税込 2,970円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

湯 菜 本日の蒸しスープ

※プラス 1,500円 (税込 1,650円) で季節のふかのひれのスープに変更できます。

主 菜 季節のお料理

(次の4品よりお選びください)

- ① 銀座アスター特製酢豚
- ② 冬瓜と海老と豆腐のうま煮
- ③ 今週の海の幸の料理
- ④ 今週の肉料理

お 食 事 ご飯 または 十穀米のお粥 香の物

※プラス 500円 (税込 550円) で本日の炒飯に、  
プラス 400円 (税込 440円) でマントウ2個に変更できます。

甜 点 心 本日のデザート

ご飯、お粥のおかわりは係りの者にお申し付けください。

# 胡蝶花

5,000円(税込 5,500円)

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大菜 ふかのひれと冬瓜のスープ  
海老と野菜のレモン炒め  
白身魚と野菜の湖南風辛味蒸し
- お食事 本日の炒飯
- デザート 季節のデザート

※プラス 500円(税込 550円)でデザートとの盛り合わせに変更できます。

## ふかのひれプレート

お一人様 4,500円(税込 4,950円)

ふかのひれのあんかけご飯 または スープ麺のセットです。

- 前菜 前菜の盛り合わせ
- 点心 本日の点心二種盛り合わせ
- お料理 牛肉とトマトの香港風炒め
- お食事
- ふかのひれのあんかけご飯  
または  
ふかのひれのあんかけスープ麺
- デザート 本日のデザート

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます。

# 星彩

8,000円(税込8,800円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 冬瓜とスペアリブの蒸しスープ  
海老と白身魚の発酵唐辛子炒め  
牛フィレ肉の角切りステーキと北京ダック
- お食事 本日のお食事
- 甜点心 タピオカのマンゴーミルク

