

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。



## 蟹とくらげと<sup>じゅんさい</sup>蓴菜の冷麺

*Cold noodles with crab, jellyfish, and Water shield*

4,000円 (税込 4,400円)



## 鮑を囲む海の幸の冷麺 (甘酢・胡麻ダレ)

*Cold noodles with abalone, crabmeat, shrimp and jellyfish (sweet sour sauce or sesame sauce)*

5,000円 (税込 5,500円)

# 季節のおすすめ品

調理長が吟味した旬の素材を使ったおすすめ料理です。  
季節の香りをお楽しみください。

1. 鮮鮑西洋菜竹筴燉湯 *Steamed abalone, Kinugasa mushroom, and watercress soup* ..... お一人様用 **4,000**  
活け鮑と絹笠茸とクレソンの蒸しスープ (税込 4,400)  
大型の活け鮑と絹笠茸、薬膳にも使われる“南杏(杏の核)”を蒸し煮に溶け出した旨みを味わう滋味豊かな夏のスープです。
2. 辣椒醬大蟹钳 *Deep fried snow crab claw with special chili sauce* ..... 1本 **2,200**  
ずわい蟹の爪の揚げ物、特製チリソース (税込 2,420)  
ずわい蟹に海老のすり身を加えてふんわりと爪下肉を包み揚げた伝統の一品を当店オリジナルのチリソースとともにご賞味ください。
3. 香 辣 大 蝦 *Stir-fried prawns Sichuan chili pepper* ..... **4,000**  
大海老の四川風唐辛子炒め (税込 4,400)  
山椒に香り、唐辛子の辛味が夏の食欲を刺激する四川料理の逸品です。  
大海老のうまみをお楽しみください。
4. 粵 味 炒 和 牛 *Stir-fried wagyu sirloin with Hong Kong style sweet miso* ..... **4,500**  
和牛サーロインの香港風甘味噌炒め (税込 4,950)  
黒毛和牛のサーロインをまこもだけ、パプリカなどの夏野菜と共に炒めました。  
香港風の甘味噌が肉のうまみを更に引き出します。
5. 陶板海鮮炒麵 *Fried noodles with abalone and king crab meat & vegetables on hot grilled plate* **5,000**  
活け鮑と鱈場蟹と海の幸の陶板焼きそば (税込 5,500)  
活け鮑、鱈場蟹、帆立貝など海の幸のあんを熱した陶板の上で麺にかけ出来立てをお召し上がりいただきます。
6. 楊汁甘露生姜雪糕 *Mango milk with rich almond jelly and ginger ice cream* ..... **1,500**  
濃厚杏仁豆腐と生姜のアイス入りマンゴーミルク (税込 1,650)  
マンゴーミルクが生姜のアイス、濃厚杏仁豆腐、ブラックタピオカ、季節のフルーツをバランスよく包み込むまろやかな甘みのデザートです。



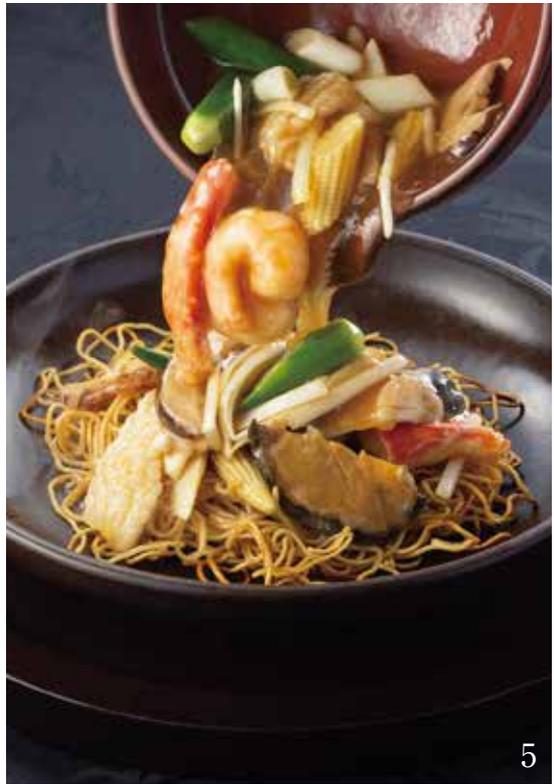
1



2



3



5