

SOU 季 日本橋
季節のコース



前菜からスタートし
華やかなお料理が続くコース料理は、
各種お集まりに最適です。
2名様からご予約にて承ります。



くんしらん

君子蘭 1名様 14,300円



ふかのひれ、鮑、黒毛和牛と厳選素材を
自在に調理した美食コースです。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 吉切鮫の尾びれの姿煮込み
黒毛和牛サーロインの青山椒炒め
活け鮑のオイスターソース煮込み
- 食 事 ずわい蟹の翡翠冷麺
- 点 心 季節のデザート盛り合わせ



けいらん

おすすめ 恵 蘭 1名様 12,100円



調理長の季節のスペシャルティをお楽しみいただく
おすすめコースです。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 国産鰻と季節野菜の壺蒸しスープ
牛フィレ肉の青山椒炒めと北京ダック
吉切鮫胸びれの煎り焼き、蟹あんかけ
- 食 事 翡翠冷麺
- 点 心 季節のミニパフェ

※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。



ふうらん

風 蘭 1名様 9,900円



旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 ふかのひれとずわい蟹のスープ
海の幸のベジXO醬炒め
牛フィレ肉の青山椒炒めと北京ダック
- 食 事 翡翠冷麺
- 点 心 本日のデザート



そうらん

vege 草 蘭 1名様 8,800円



草オリジナルのベジ料理をフルコースでお楽しみください。

- 前 菜 季節野菜の彩りサラダ
- 大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
空心菜のオリーブオイル炒め
野菜の衣揚げ、スパイシーソルト
- 食 事 彩り野菜の冷製ビーフン
- 点 心 ライチシャーベットと
オーギョーナー
愛玉子のデザート

vege ベジブロス(野菜スープ)を用い、肉類を一切使用していない料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

選べる飲み放題プラン(2時間)

各コースに追加料金でフリードリンク(2時間)を承ります。

4種 プラン	お一人さま 2,420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 2,970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

※2名様からご予約にて承ります。
※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。
※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。

おみやげ・ご贈答

〈銀座アスター特製月餅〉



月餅3個、栗月餅3個 箱詰め 2,538円
月餅2個、栗月餅2個 箱詰め 1,728円



月 餅 1個 378円
しっとりとした餡に、ローストカシューナッツと胡麻を加えた月餅は風味豊かで、甘さも控えめです。



栗月餅 1個 432円
白餡に、細かくつぶした甘栗のペーストを練り込みました。自然な甘さと滑らかな触感をお楽しみください。

※価格はすべて税込です。