

# 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 海老ときのこと湯葉のうま煮
- 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 ふかのひれときのこのスープ  
大海老と野菜の上海風チリソース  
牛フィレと季節野菜の黒胡椒炒め、  
マントウ添え
- 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 of 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 季節の青菜の炒め物、柚子風味
- お料理 牛肉のやわらか煮揚げ、黒酢ソース
- 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。