

## 【中国名菜 銀座アスター】 高級中華で季節のヴィーガン料理！本店限定の多様なヴィーガンメニューを期間限定で販売



銀座アスター食品株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：矢谷郁）が運営する銀座アスター本店は、秋&冬の味覚を楽しめるヴィーガンメニューの販売を開始いたしました。

元々中国には仏教の戒律に基いた精進料理の伝統があります。肉や魚を禁じ、卵や香辛料も使わず、野菜ときのこと、豆腐等の大豆製品といった植物性の素材のみを用いて作ります。銀座アスターは、兼ねてから中国各地へ研修に赴き、伝統的な精進料理から現代のヘルシー志向や宗教に対応したベジタリアン向けの料理まで幅広く学んで参りました。世界中の様々な方に銀座アスターの料理を楽しんでいただきたいという思いで、試行錯誤を経て2017年頃から精進料理のメニューを始めました。昨今の海外の方の日本旅行ブームによる訪日客増加を受け、これまでの精進料理の技術を結集し季節の素材を織り交ぜ、世界中の方々が楽しめるヴィーガンメニューをご提供いたします。

### ◆銀座アスター本店のヴィーガン料理

銀座アスター本店は、ベジタリアンの中でも肉、魚、乳製品、卵、蜂蜜等の動物性食品を摂取しないヴィーガン料理を提供しております。（※アルコール、香辛料等は使用しております。）

【銀座アスター本店 HP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/shops/01honten/>

◆ヴィーガンメニューのご紹介

彩り野菜のサラダ 3,300円（税込）



赤キャベツ、紅芯大根、きのこ、サニーレタス、かぼちゃ、さつまいも、くるみなどの季節の野菜をブーケのように彩りよく盛り付けたサラダです。本店オリジナルブレンドのスパイシーソルトでお楽しみいただけます。

乾燥筍ときのこの健美蒸しスープ 3,850円（税込）



干すことでうま味を増す天白椎茸や、モリーユ、絹笠茸、などのきのこを、干し筍などともに時間をかけて蒸し煮にしました。きのこの香りと、素材の凝縮された旨味を感じられる滋味深い一品です

天白どんこと冬筍の煮込み、スターアニスの香り 3,300 円 (税込)



風味豊かな天白椎茸を筍とともにやわらかく煮込みました。スターアニス（八角）の香りが深い味わいを生み出し、満足感を感じられる一品です。

根菜のカレーおこげ料理 3,300 円 (税込)



自家製のカレーソースで蓮根、紅芯大根、シャドークイーン、インカの目覚め、人参、カブなどの根菜を煮込み、香ばしく揚げたおこげにかけました。野菜たっぷりのボリュームある一品です。

黒胡麻と百合根の中国風モンブラン 2,420 円 (税込)



ココナッツと黒胡椒のアイス、黒胡麻と百合根のクリームでモンブラン風に包みました。ラズベリーとブルーベリーのソースを添えておりますので、味の変化も楽しめます。乳製品、卵も使用していない中国風モンブランをヴィーガンスタイルでご提供いたします。

**【ティーコーナーのご紹介】**

銀座アスター本店では、ティーコーナーもご用意しております。厳選された中国茶、上記ご紹介のモンブランをはじめ様々なデザートをお楽しみいただけます。お気軽にお立ち寄りください。

ティーコーナー営業時間 13時30分～15時15分  
(L.O. 14時30分)



**【銀座アスター食品株式会社】**

昭和元年（1926年）銀座に創業した銀座アスター。以来、中国料理専門店として日本社会に中国食文化の価値を発信しつづけ、首都圏を中心に33店のレストランと11店のデリカショップを運営しています。昭和後期から現在に到るまで中国各地への現地研修を重ね、原典に学びながら、日本の食材や季節感を生かした独自の料理を提供しています。出店エリアに深く根差した継続的な営業を方針とし、お客様に長くご愛顧いただけるレストランを目指しております。

**【銀座アスターHP】** <https://www.ginza-aster.co.jp/>