

季節のお集まり お祝い席は 銀座アスターで

コース料理・プランのご案内

2023年10月2日(月)～2024年2月29日(木)

中国名菜
銀座アスター

季節の食材を本場の技で調理いたします。

コース料理のご案内



※写真は琥珀のイメージです。

ほうらん

芳蘭 お一人さま 13,200円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫のひれと鮑のオイスターソース煮込み

本日の点心二種

黒毛和牛と野菜のドウチー炒め、焼きマントウ添え

皇帝海老の蒸し物、発酵唐辛子ソース

本日のお食事

やわらか杏仁、フルーツとアイス添え

人気アラカルトのおすすめコース

こはく

琥珀 お一人さま 11,000円(税込)

銀座アスター特製前菜盛り合わせ

たっぷりのふかのひれと白菜の上海蟹煮込み

大海老のチリソースと蟹の爪の広東風揚げ物

黒毛和牛のカットステーキと北京ダック

陳麻婆豆腐ご飯

フルーツたっぷりの杏仁豆腐



せいさい

星彩

お一人さま 8,800円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

フィッシュコラーゲンと湯葉の煮込み、ふかのひれあんかけ

大海老と白身魚のXO醬炒め

栗豚と鮑の香料煮込み

本日のお食事

ほうじ茶豆乳プリン、フルーツ添え

ご予約コースメニュー

ご予約のみでお受けしている特別なコースメニューです。

伝統の技術が織りなす季節のコースでございます。



きんらん

金蘭

お一人さま 22,000円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれのステーキ、極上スープとともに

黒毛和牛と野菜のドウチー炒め

ロブスターと鮑の広東風強火蒸し

なまこと大黒本しめじの葱香り煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ



ぎんらん

銀蘭

お一人さま

17,600円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとなまことフィッシュコラーゲンの上海蟹煮込み

青菜ときのこのエキストラバージンオリーブオイル炒め

黒毛和牛のステーキと北京ダック

皇帝海老のXO醤ソース煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ



すいぎょく

翠玉

お一人さま

7,150円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと湯葉ときのこのスープ

海の幸の広東風強火炒め

牛肉のオイスターソース炒め、マントウ添え

本日のお食事

コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え

2名様より

選べる飲み放題メニュー(2時間)

各コースに追加料金で飲み放題を承ります。

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の15分前となります。

※2名様より、全員でのご注文とさせていただきます。

4種

お一人さま **2,420**円(税込)

ビール、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク

7種

お一人さま **2,970**円(税込)

ビール、紹興酒、焼酎、ワイン、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※表示価格はすべて税込です。