

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

3月1日(金)~6月2日(日)

中国名菜
銀座アスター

コース料理のご案内

季節の食材を活かした
銀座アスター伝統の技をお楽しみください。



※写真は琥珀のイメージです。

季節の食材を使ったハイグレードコース

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

ふかのひれと蟹の煮込み、自家製香味油風味

本日の青菜のエキストラバージンオリーブオイル炒め

真鯛と九十九里産蛤の強火蒸し

黒毛和牛の焼き物と北京ダック、彩り野菜添え

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

人気の料理を楽しむおすすめコース

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

たっぷりふかのひれと蟹のスープ

ホワジャオ

花椒香る、黒毛和牛と彩り野菜の炒め物

真鯛の強火蒸し

大海老のマヨネーズクリーム炒めと蟹の爪の広東風揚げ物

本日のお食事

フルーツ入りやわらか杏仁ミルク

季節感あふれるカジュアルなコース

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

ふかのひれと蟹と筍のスープ

真鯛と海老と野菜の炒め物、発酵唐辛子風味

牛フィレ肉の角切りステーキと北京ダック

本日のお食事

フルーツ入りやわらか杏仁ミルク

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


皇帝海老のにんにく香り蒸し

黒毛和牛と野菜のドウチー炒め

鮑となまこのオイスターソース煮込み

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

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

ふかのひれと九十九里産蛤の煮込み


真鯛の広東風炒め、桜海老風味

皇帝海老の上海風チリソース

黒毛和牛の角切りステーキと北京ダック、彩り野菜添え

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

ふかのひれと筍のスープ

海老といかの広東風炒め、桜海老風味

鶏肉と彩り野菜の黒酢あんかけ、ハーブの香り

本日のお食事

タピオカとフルーツの杏仁ミルク

2名さまより

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名さまより、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。