

季節のコース



瑠璃

※写真はイメージです

表示価格は税込です。

るり
瑠璃

1名様

13,200円

開店記念おすすめコース

銀座アスター特製前菜盛り合わせ

冬瓜の煮込み、蟹とふかのひれのあんかけ

北京ダック

和牛の焼き物

鮑と白身魚の湖南風強火蒸し

国産鰻の炒飯

愛玉子とライチのシャーベット

Assorted appetizers / Braised winter melon(Shark fin and crab sauce)

Roasted peking duck / Grilled Wagyu beef

Hunan-style steamed abalone and white fish

Japanese eel fried rice / Aiyu Jelly and Lychee sorbet

さんご
珊瑚

1名様

8,800円

季節のカジュアルコース

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蓴菜と冬瓜のスープ

蟹の爪の広東風揚げ物

北京ダック

海老と白身魚の発酵唐辛子炒め

国産鰻の炒飯

杏仁豆腐

Assorted appetizers

Shark fin soup with water shield and winter melon

Deep fried crab claw / Roasted peking duck

Stir-fried shrimp and white fish with fermented chili peppers

Japanese eel fried rice / Almond Jerry