

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

洗練された空間で頂く、華やかな料理の数々。

コース料理のご案内



※写真はコース料理のイメージです。

きんらん
金 蘭

お一人さま 33,000円(税込)

たらば蟹とあおりいかの柚子香り和え

本店特撰季節の前菜盛り合わせ

毛鹿鮫のひれとフィッシュコラーゲンの上海蟹煮込み、陶板仕立て

黒毛和牛フィレ肉のステーキ、季節の彩りを添えて

吉浜産干し鮑となまことアキレス腱のオイスターソース煮込み

たっぷりきのこのあんかけ麺

華やかにコースをしめくくる季節のパフェ

こちょうらん
胡 蝶 蘭

お一人さま 22,000円(税込)

たらば蟹とあおりいかの柚子香り和え

本店特撰季節の前菜盛り合わせ

本店スペシャルティ 吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て、きのこを添えて

黒毛和牛フィレ肉の炙り焼き、本店オリジナルフレーバーソルト

なまこと鮑の青島式黒豚そばろ煮込み

もち麦入り上海蟹風味のリゾット

オーグョーチー
フルーツと愛玉子、季節のアイス添え



しきらん
四季蘭 お一人さま **16,500**円(税込)

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとフィッシュコラーゲンと白菜の上海蟹煮込み

きのこ香る名古屋コーチンのソテーと北京ダック

皇帝海老のチリソース、金木犀の香り

海の幸のあんかけ土鍋炒飯

オーギョーチー
フルーツと愛玉子、季節のアイス添え



けいらん
恵蘭 お一人さま **11,000**円(税込)【ご予約専用コース】

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれとポルチーニのスープ、焦がし葱の香り

海老と白身魚の柚子香り炒め

黒毛和牛フィレ肉の香り焼き、季節の彩り添え

きのここと高菜の炒飯

愛玉子とフルーツの杏仁豆腐



くんしらん

君子蘭

お一人さま

13,200円(税込)

※銀座アスター本店の伝統的な人気メニューで構成されるコース料理でございます。
コース内容は時期により異なります。

[10月・11月・12月]

本店伝統前菜五種盛り合わせ

吉切鮫の尾びれときのこの煮込み、たらば蟹ソース

大海老の上海風チリソースと北京ダック

白身魚のきのこソース蒸し、もち麦とともに

牛肉とレタスの炒飯、黒胡椒風味

やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え

[1月・2月]

本店伝統前菜五種盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み、ポルチーニソース

名古屋コーチンと鮑とあおりいかの広東風強火炒め

なまことフィッシュコラーゲンの上海蟹煮込み

きのここと高菜の炒飯

小豆とタピオカのココナッツミルク、アイス添え

※表示価格はすべて税込です。

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20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 **3,300**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 **3,850**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。