

# 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

2024年10月1日(火)～2025年3月2日(日)

中国名菜

**銀座アスター**

## 🌸 コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。



※画像はイメージです。

季節を感じるふかのひれ・鮑・黒毛和牛のコース

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

ポルチーニ香る、ふかのひれのスープ

大海老といかの強火炒め、柚子の香り

鮑と黒毛和牛の葱風味煮込み、マントウ添え

本日のお食事

やわらか杏仁とライチーシャーベットのミニパフェ



人気のお料理を盛り込んだ華やかなコース

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

きのこのふかのひれあんかけ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

大海老の上海風チリソース

黒毛和牛のやわらか煮揚げ、黒酢ソース

本日のお食事

やわらか杏仁とライチーシャーベットのミニパフェ



新宿賓館オリジナルコース

ほうじゆ  
宝寿 お一人さま 14,300円(税込)

季節の前菜盛り合わせ

本日の点心二種盛り合わせ

ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ

国産合鴨と季節野菜の炒め物と釜焼き北京ダック

白身魚の濃厚白湯ソース、自家製柚子辛味醬風味

季節の炒飯

オリジナルデザートプレート



ご予約限定

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の上海蟹煮込み

鮑のXO醤炒め

皇帝海老の強火蒸し

黒毛和牛と野菜の黒胡椒炒めと北京ダック

本日のお食事

デザートとフルーツの盛り合わせ

ご予約限定

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

皇帝海老と帆立貝の強火炒め、柚子の香り

鮑のオイスターソース煮込み

黒毛和牛の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

