

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。



るり
瑠璃 お一人さま 14,300円

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

鮑のオイスターソース煮込み

黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え

本日のお食事

デザート二種盛り合わせ

こはく
琥珀 お一人さま 11,000円

創業100周年記念コース

銀座アスター特製前菜盛り合わせ

ふかのひれと上海蟹のスープ

蟹の爪の広東風揚げ物

大海老の上海風チリソース煮

北京ダックと牛フィレ肉のステーキ

本日のお食事

やわらか杏仁と紫芋アイスのミニパフェ

さんご
珊瑚 お一人さま 8,800円

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれと蟹のスープ

鮑と白身魚の麴蒸し、生姜の香り

牛フィレ肉のステーキ、季節野菜とマントウ添え

本日のお食事

フルーツ入り杏仁豆腐

すいぎょく
翠玉 お一人さま 7,150円

季節の前菜盛り合わせ

干し貝柱とふかのえんがわと湯葉のスープ

海の幸と野菜の柚子風味炒め

牛フィレ肉のステーキ、季節野菜とマントウ添え

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

きんらん
金蘭 お一人さま 22,000円

ご予約限定コース

季節の前菜盛り合わせ

皇帝海老の上海蟹炒め

黒毛和牛の焼き物と北京ダック

大粒鮑の強火蒸し

ふかのひれのステーキ

本日のお食事

本日のデザート

ぎんらん
銀蘭 お一人さま 17,600円

ご予約限定コース

季節の前菜盛り合わせ

北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物

本日の鮮魚と鮑の強火蒸し

黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え

ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース

本日のお食事

本日のデザート

※画像は琥珀のイメージです。
※時期により、ご予約が必要な場合がございます。詳しくは直接店舗までお問い合わせください。

※表示価格は税込です