

# Lunch Set

調理長のおすすめランチセット

## 桂<sup>けいか</sup>花

お一人様 2,700円 (税込 2,970円)

前 菜 季節の前菜盛り合わせ

湯 菜 本日の蒸しスープ

※プラス 1,500円 (税込 1,650円) で季節のふかのひれのスープに変更できます。

主 菜 季節のお料理

(次の4品よりお選びください)

- ① 銀座アスター特製酢豚
- ② 海老ときのこと湯葉のうま煮
- ③ 今週の海の幸の料理
- ④ 今週の肉料理

お 食 事 ご飯 または 十穀米のお粥 香の物

※プラス 500円 (税込 550円) で本日の炒飯に、  
プラス 400円 (税込 440円) でマントウ2個に変更できます。

甜 点 心 本日のデザート

ご飯、お粥のおかわりは係りの者にお申し付けください。

# 胡蝶花

5,000円(税込 5,500円)

- 前菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大菜 ふかのひれときのこのスープ  
大海老と野菜の揚げ物、発酵唐辛子の甘辛ソース  
栗豚のやわらか香料煮込み、マントウ添え
- お食事 本日の炒飯
- デザート 本日のデザート

※プラス 500円(税込 550円)でデザートとの盛り合わせに変更できます。

## ふかのひれプレート

お一人様 4,500円(税込 4,950円)

ふかのひれのあんかけご飯 または スープ麺のセットです。

- 前菜 前菜の盛り合わせ
- 大菜 湯葉ときのこのうま煮  
海の幸と旬の味覚の自家製 XO 醬炒め
- お食事 

ふかのひれのあんかけご飯 または ふかのひれのあんかけスープ麺
---------------------------------------
- デザート 本日のデザート

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料として御飲食代金の10%を申し受けます。

# 星彩

8,000円(税込8,800円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 フィッシュコラーゲンと湯葉の煮込み、  
ふかのひれあんかけ
- 大海老と白身魚のXO醬炒め
- 栗豚と鮑の香料煮込み
- お食事 本日のお食事
- デザート ほうじ茶豆乳プリン、フルーツ添え

