

Lunch Set

調理長のおすすめ週替わりランチ

桂^{けいか}花

お一人様 2,200円 (税込 2,420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 大山鶏の四川風辛味炒め
- 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下さい。

胡蝶花

4,000円(税込4,400円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれと冬瓜のスープ
鱧と海老の生姜塩麴炒め
牛フィレ肉のカットステーキ、
彩り野菜とマントウ添え
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 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 3,700円(税込4,070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。



※写真は一例です。

前菜の盛り合わせ

鱧と鶏肉の生姜塩麴炒め

冬瓜と季節野菜の干し貝柱ソース

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

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。

翠玉

6,500円(税込7,150円)

- 前 菜 チャーシュー、蒸し鶏、くらげの盛り合わせ
- 点 心 本日の点心二種
- 大 菜 ふかのひれと冬瓜のスープ
大海老の上海風チリソース
北京ダックと牛肉のオイスターソース炒め
鮑の蒸し物、香味醤油
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 フルーツ入り杏仁豆腐

珊瑚

5,500円(税込6,050円)

- 前 菜 季節の前菜盛り合わせ
- 大 菜 ふかのひれと干し貝柱のコーンスープ
海老と鶏肉の生姜塩麴炒め
牛肉の香り焼き、翡翠ソース
白身魚と帆立貝の蒸し物、焦がし白醤油
- お 食 事 本日のお食事
- 甜 点 心 胡麻風味のやわらか杏仁

※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。