
おすすめ品

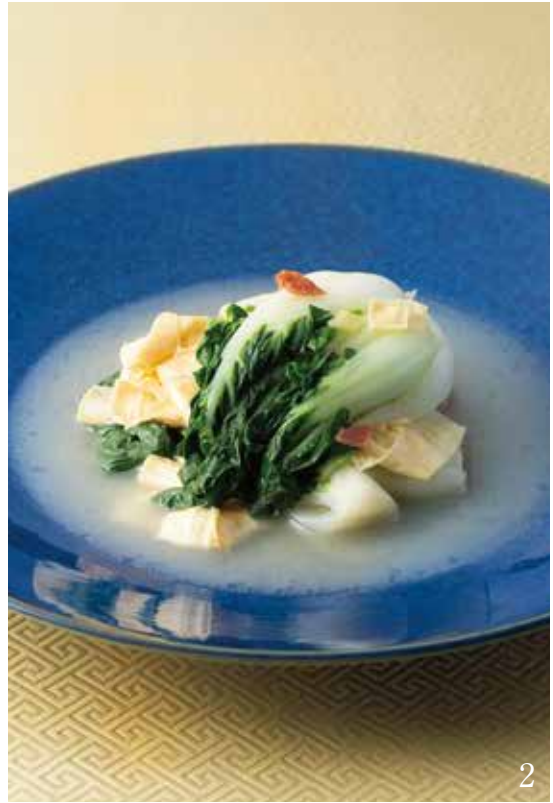
1. 醬爆牛柳茄子 2,860
牛フィレ肉と茄子の北京風炒め
さっと揚げた茄子と牛肉を北京ダックに使う甘味噌(甜麵醬)で炒めました。
濃厚なコクが広がる夏の北京料理です。
2. 上湯浸時菜豆皮 2,200
中国野菜と湯葉のスープ煮、金華ハムの香り
上質のスープでやわらかく火を通した野菜と湯葉をお楽しみいただく、
おだやかな味わいの逸品です。
3. 香辣鮮椒時魚 2,420
白身魚の辛味蒸し、唐辛子の香り
やわらかく蒸した白身魚に唐辛子と香味野菜のソースをかけました。
お酒にもお食事にも合う四川料理です。
4. 小排翅湯麵 5,500
吉切鮫の胸びれのスープ麵
吉切鮫の胸びれを1枚贅沢に使ったスープ麵です。
胸鰭の細やかな繊維にスープの味が染みわたった極上の味をお楽しみください。
5. 鮑魚海鮮冷麵 4,620
鮑と海の幸の翡翠冷麵
青野菜を練り込んだ翡翠色の麵に鮑、ずわい蟹、天使の海老、生帆立貝など海の幸をトッピング。
オリジナルの甘酢ダレでお召し上がりいただきます。
6. 愛玉子雪糕杏仁 990
やわらか杏仁とココナッツアイス、
オーギョーチ
愛玉子とフルーツのソース
爽やかなオーギョーチゼリーとフルーツのソースが杏仁とココナッツとよく合う
夏のデザートです。

表示価格は税込です。

アレルギーメニューを別途ご用意しております。アレルギーがご心配な方は、従業員にお申しつけください。



1



2



4



6

夏季
限定

美味・涼味 冷麺

夏の季節を感じる風物詩、銀座アスターの冷麺。
自社製麺とつゆにこだわった季節の味をお楽しみください。



鮑魚海鮮冷麺

鮑と海の幸の翡翠冷麺

Cold noodles with seafood (Soy sauce and vinegar)

4,620

鮑や帆立貝、ずわい蟹など海の幸を存分に味わうぜいたく冷麺。
オリジナルの甘酢だれでさっぱりとお召しあがりください。

調理長のおすすめ品



小排翅湯麵

吉切鮫の胸びれのスープ麵

Cold noodles with seafood (Soy sauce and vinegar)

5,500

吉切鮫の胸びれを1枚贅沢に使ったスープ麵です。
胸鰭の細やかな繊維にスープの味が染みわたった
極上の味をお楽しみください。