

# 季節のコース



前菜からスタートし  
華やかなお料理が続くコース料理は、  
各種お集まりに最適です。  
2名様からご予約にて承ります。

## ヴィーガンコース

そうらん  
**草 蘭** 1名様 6,600円

- 前 菜 クレソンとフルーツのサラダ、  
彩り前菜とともに
- 大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ  
季節野菜の炒め物、紅麴ソース  
青菜と湯葉のスープ仕立て  
セミドライトマトと茄子の煮込み、草スタイル
- 食 事 きのこのリゾット、ベジXO醬添え
- 点 心 白きくらげとドライフルーツのシロップ

ふうらん  
**風 蘭** 1名様 8,800円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 たっぷりふかのひれのスープ、黄金仕立て  
大海老の炒め物、紅麴ソース  
中国野菜と湯葉のスープ煮、金華ハムの香り  
牛フィレ肉のカットステーキ、彩り野菜添え
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 デザートの盛り合わせ

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

## 調理長のおすすめコース

けいらん  
**恵 蘭** 1名様 11,000円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 吉切鮫の胸びれの煮込み  
大海老と胡桃と野菜の炒め物  
鹿児島県黒毛和牛のカットステーキ、  
彩り野菜添え  
季節の白身魚の蒸し物、唐辛子の香り
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 デザートの盛り合わせ

くんしらん  
**君子蘭** 1名様 13,200円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 ふかのひれの煮込み、黄金スープ仕立て  
北海道産帆立貝と大海老の炒め物  
本日の焼き物二種盛り合わせ  
白身魚の広東風蒸し物、ミントの香り
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 デザートの盛り合わせ

## 選べる飲み放題プラン(2時間)

各コースに追加料金でフリードリンク(2時間)を承ります。

4種 プラン	お一人さま 1,980円
	ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク
7種 プラン	お一人さま 2,530円
	ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ワイン、 ウイスキー、日本酒、ソフトドリンク

※2名様からご予約にて承ります。  
※フリードリンクのラストオーダーは終了時刻の15分前となります。  
※お車でお越しの方、および未成年の飲酒はご遠慮ください。

## おみやげ・ご贈答

〈銀座アスター特製月餅〉



月餅3個、栗月餅3個 箱詰め 2,538円  
月餅2個、栗月餅2個 箱詰め 1,728円



月餅 1個 378円  
しっとりとした餡に、ローストカシューナッツと  
胡麻を加えた月餅は風味豊かで、  
甘さも控えめです。



栗月餅 1個 432円  
白餡に、細かくつぶした甘栗のペーストを  
練り込みました。自然な甘さと  
滑らかな触感をお楽しみください。

※価格はすべて税込です。