

季節のおすすめ品



ふかのひれとたっぷりきのこのスープ
1名様用 3,300円
ポルチーニの豊かな香り、虎巻茸のしゃきしゃきした食感、弾力のあるエリンギの歯ごたえ、それぞれのきのこがふかのひれを引き立てる、具沢山の食べるスープです。



栗豚のやわらか香料煮、湯葉を添えて
3,520円
栗を与えて飼育したスペイン産の栗豚は甘味のある良質の内質で知られています。中国伝統の技法を使った香料煮に仕立てました。芳醇な香りと奥深い旨味をお楽しみください。



黒毛和牛と野菜のオイスターソース炒め
4,620円
人気のある牛肉のオイスターソース炒めを舞茸等の季節の味覚を加えてアレンジしました。黒毛和牛のやわらかな肉質を濃厚なオイスターソースの旨味が引き立てます。



鮑ときのこの焼きそば
3,080円
たっぷりのきのこ野菜に鮑を加えた、ちょっと贅沢な焼きそばです。旨味が溶け込んだあんを麺にからめて、あまさずにお召上がりください。※麺は焼いた麺または揚げた麺からお選びください。※味付けは塩味またはかき油味からお選びください。



蟹の爪の広東風揚げ物
1本 1,210円
昭和から愛され続けているロングセラー商品。香ばしさとプリプリの海老の食感が世代を問わず人気の一品です。



ほうじ茶豆乳プリンとココナッツアイス、黒蜜のジュレ
990円
豆乳ベースのもっちりしたプリンは後味にほうじ茶の香ばしさが漂い、すっきりした味わいです。アイス、黒蜜風味のジュレと混ぜ合わせれば違ったまろやかさがお楽しみいただけます。

季節のおすすめドリンク



ビネガーカクテル

ざくろラズベリー

まろやかな酸味のりんご酢に
風味豊かなざくろとラズベリーの果汁を
合わせました。
鮮やかなルビー色のカクテルです。

ノンアルコール [ソーダ割]

グラス 770

アルコール [スパークリングワイン割]

グラス 990



ノンカフェイン

銀座アスター
オリジナルブレンド

黒豆ルイボスティー

しっかりした味わいの黒豆と
爽やかなルイボス※を
バランスよく配合しました。
お食事のお口直しとしても最適です。

※ルイボス…南アフリカで栽培されるマメ科の
針葉樹で、rooi(赤い)bos(藪)が語源。

ポット 715

※表示価格は税込です。