

Special Set

平日限定

李花 りか

お一人様 1,700円
(税込1,870円)



※写真は一例でございます。

・季節のフレッシュサラダ

・本日の小菜

・本日のスープ

◆プラス1,100円(税込1,210円)で
ふかのひれのスープに変更できます

※①～③から1品お選びください。

① 調理長のおすすめ料理

② 銀座アスター特製酢豚

③ 海老といかと季節野菜の炒め物

・ご飯 ・香の物

◆プラス400円(税込440円)で炒飯に変更できます

・コラーゲン入りやわらか杏仁豆腐

桂花 けいか

お一人様 2,300円
(税込2,530円)



※写真は一例でございます。

・季節の前菜盛り合わせ

・白身魚のお料理

・本日のスープ

◆プラス1,100円(税込1,210円)で
ふかのひれのスープに変更できます

※①～④から1品お選びください。

① 調理長のおすすめ料理

② 銀座アスター特製酢豚

③ 海老といかと季節野菜の炒め物

④ 牛肉と野菜のXO醬炒め

・ご飯 ・香の物

◆プラス400円(税込440円)で炒飯に変更できます

・コラーゲン入りやわらか杏仁豆腐

ランチセットのご飯のおかわりは係りの者にお申しつけ下さい。

開店5周年記念ランチセット

芙ふよう蓉

お一人様 3,700円
(税込4,070円)

ご愛顧に感謝を込めて、ふかのひれ、海の幸。お肉料理に
充実のデザートをお楽しみいただける調理長おすすめのコースです。

前菜

季節の前菜四種盛り合わせ

大菜

湯葉とふかのひれのスープ

◆プラス2,600円(税込2,860円)でふかのひれの煮込みに変更できます

海の幸と季節野菜のXO醬炒め

豚肉の香り揚げ、プラムソース、サラダ添え

お食事

本日のお食事

デザート

季節のプリンとやわらか杏仁、フルーツ添え

開店5周年記念ランチコース

吉きっしょう祥

お一人様 4,500円
(税込4,950円)

ふかのひれ、お肉料理、魚介料理の本格的なフルコースです。



※写真はイメージです。

- 前 菜 海の幸のサラダ
点 心 本日の点心二種
大 菜 ふかのひれと蟹のスープ
◆プラス2,600円(税込2,860円)でふかのひれの煮込みに変更できます
牛フィレ肉のステーキ、サラダとマントウを添えて
白身魚の広東風強火蒸し
お 食 事 本日のお食事
※スープ麺、お粥、炒飯よりお選び下さい。
デザート 季節のデザート三種盛り合わせ

※午後3時までの承りになります。