季節のお集まり
お祝い席は
銀座アスターで

コース料理・プランのご案内

3月1日(金)～6月2日(日)

中国名菜
銀座アスター

コース料理のご案内

季節の食材を活かした
銀座アスター伝統の技をお楽しみください。

※写真はコース料理のイメージです。

金蘭（きんらん） お一人さま 33,000円（税込）

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み、金華ハムの香り

黒毛和牛のステーキと北京ダック、季節の彩りとともに

国産干し鮑となまこのオイスターソース煮込み

自家製塩漬け魚と干し貝柱の炒飯

本店オリジナル 季節のパフェ

胡蝶蘭（こちょうらん） お一人さま 22,000円（税込）

本日のアミューズ

本店特製前菜盛り合わせ

本店スペシャリテ 吉切鮫の尾びれのステーキ仕立て

黒毛和牛の炙り焼き、蕗味噌のソースを添えて

皇帝海老の極上XO醤煮込み

海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯

フルーツと愛玉子（オーギョーチー）、季節のアイス添え

四季蘭（しきらん） お一人さま 16,500円（税込）

本日のアミューズ

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み、九十九里産蛤添え

黒毛和牛の自家製海老味噌炒め

大海老の上海風チリソースと北京ダックの盛り合わせ

干し貝柱と松の実の黒炒飯

フルーツと愛玉子（オーギョーチー）、季節のアイス添え

君子蘭（くんしらん） お一人さま 13,200円（税込）

本店特製前菜盛り合わせ

たっぷりふかのひれとホワイトアスパラガスの煮込み

黒毛和牛のステーキと北京ダック、季節の彩りとともに

九十九里産蛤と真鯛の強火蒸し

大海老と野菜のスープ麺、自家製海老味噌仕立て

やわらか杏仁、ジュレとフルーツ添え

※表示価格はすべて税込です。

2名さまより

選べる飲み放題メニュー(2時間)

各コースに追加料金で飲み放題を承ります。

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の20分前となります。
※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。

4種

お一人さま **3,300円**(税込)

ビール、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク

7種

お一人さま **3,850円**(税込)

ビール、紹興酒、焼酎、ワイン、日本酒、ウイスキー、ソフトドリンク

※表示価格はすべて税込です。