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。

金華（きんか）　お一人さま 22,000円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

ふかのひれ、鮑、なまこ、天白椎茸の極上壺蒸しスープ

干し肉と青菜の強火炒め

釜焼き北京ダックと黒毛和牛の盛り合わせ

ロブスターの桜海老XO醤チリソース煮

蟹あんかけスープ麺

マンゴープリン、フルーツ添え

宝珠（ほうじゅ）　お一人さま 16,500円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれとたらば蟹の煮込み

海の幸と黄にらの強火炒め

牛肉の北京風香料煮揚げ、
甘酢あんかけと釜焼き北京ダックの盛り合わせ

活け鮑のステーキ、温野菜添え

揚州炒飯

愛玉子（オーギョーチー）と杏仁と亀ゼリーのレモンシロップ、

フルーツ添え

翡翠（ひすい）　お一人さま 13,200円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

吉切鮫の尾びれの煮込み、北京式奶湯（ナイタン）仕立て

大海老の上海風チリソース煮

釜焼き北京ダック

黒毛和牛のステーキ、特製XO醤とマントウ添え

蟹あんかけ焼きそば

フルーツ入り愛玉子（オーギョーチー）、ライチーシャーベット添え

瑪瑙（めのう）　お一人さま 11,000円（税込）

季節の前菜盛り合わせ

たっぷりふかのひれと蟹の煮込み

黒毛和牛と野菜の特製XO醤炒め

真鯛と鮑の強火蒸し、フィッシュソース

桜海老炒飯

フルーツたっぷり杏仁豆腐

※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15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。