

SOU 季 日本橋
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。



くんしらん

君子蘭 1名様 14,300円



ふかのひれ、黒毛和牛、なまこと厳選素材を
自在に調理した美食コースです。

前 菜 シェフのセレクトオードブル

大 菜 吉切餃の尾びれの姿煮込み、
サフランの香り

黒毛和牛のオリジナルXO醬炒め

なまこの北京式葱風味煮込み

食 事 本日のお食事

点 心 本日のデザート盛り合わせ



けいらん

**おすすめ
コース** 恵 蘭 1名様 12,100円



調理長の季節のスペシャルティをお楽しみいただく
おすすめコースです。

前 菜 シェフのセレクトオードブル

大 菜 吉切餃の胸びれの姿煮込み、翡翠ソース

黒毛和牛の強火炒めと

北京ダックの盛り合わせ

鱈の香り揚げ、ベジXO醬

食 事 本日のお食事

点 心 季節のミニパフェ

※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。



ふうらん

風 蘭 1名様 9,900円



旬の山の幸、海の幸をバランスよくご堪能いただけるコースです。

前 菜 シェフのセレクトオードブル

大 菜 ふかのひれのスープ、翡翠仕立て

海の幸の広東風強火炒め

牛フィレ肉の炒め物と

北京ダックの盛り合わせ

食 事 桜海老のスープ麺

点 心 フルーツ入り抹茶杏仁豆腐



そうらん

vege 草 蘭 1名様 8,800円



草オリジナルのベジ料理をフルコースでお楽しみください。

前 菜 季節野菜の彩りサラダ

大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ

青菜のオリーブオイル炒め

野菜のせいろ蒸し、ベジXO醬

食 事 自家製手打麺、サフランの香り

点 心 白きくらげとフルーツのシロップ

vege ベジプロス(野菜スープ)を用い、肉類を一切使用していない料理です。ベジタリアンの方にもお召し上がりいただけます

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 2,420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 2,970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。