

【中国名菜 銀座アスター】 本店限定！日本の旬の食材を使用した 新メニューや、旬の果物“梨の中華風パフェ”を期間限定で販売！

銀座アスター食品株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：矢谷郁）が運営する銀座アスター本店は、秋の味覚を楽しめる新メニューの販売を開始いたしました。

銀座アスター本店は、今年で98周年を迎えます。本店では、創業当初から中国の様々な地方に調理人を派遣して研修を行い、本場の中国料理を学んで参りました。その中でも、食材そのものの味を活かす広東料理の技法が、多種多様な食材を扱う日本に最適であると考え、日本人シェフにより、日本人のお客様の味覚に合わせて、本場の味をアレンジして提供し続けております。

特に、日本の様々な地方から旬の食材を選りすぐり、長年培った中国料理の技法でご用意する季節のおすすめ料理は、毎回ご好評をいただいております。

是非、この機会に銀座アスター本店で、至福のひとつときをお過ごしください。



◆日本の旬の素材と中国料理の共演

秋から冬にかけては、まさに旬を迎える食材が豊富に揃う時期です。その中の一つ“ふぐ”は、中国料理の定番素材の“はた”と似た食感を持ち、特に広東料理と相性が抜群です。今回は、“ふぐの白子”を銀座アスター本店の看板メニューである“ふかのひれの姿煮込み”と合わせることで、新しいふかのひれの料理を生み出しました。また、鹿児島県産の白姫海老は、適切な環境を維持できる陸上養殖によって、濃厚な中国料理にも負けない、甘味と旨味の強いことが特徴です。是非この時期にしか味わえない特別な逸品を、お楽しみください。

【季節のおすすめメニュー】

- 海の幸のサラダ、豆乳麴ドレッシング 3,850 円 (税込)
- 富山県産ふぐの白子とふかのひれの煮込み 33,000 円 (税込)
- 鹿児島県産黒豚の黒酢の酢豚 3,960 円 (税込)
- 活け鮑とあわび茸の炒め物 8,250 円 (税込)
- ラムのタンの辛味炒め 4,070 円 (税込)
- 特製海老味噌の中華フォー、鹿児島県産白姫海老添え 4,400 円 (税込)

※販売期間がメニューごとに異なります。詳細は下記メニュー詳細をご覧ください。

【銀座アスター本店 HP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/shops/01honten/>

【メニュー詳細】

海の幸のサラダ、豆乳麴ドレッシング 3,850 円 (税込)



たらば蟹、帆立、まぐろ等の海の幸を、ハーブとともにサラダに仕立てました。ドレッシングは豆乳ベースですが、もち米に麴を加え発酵させた“酒釀（チューニャン）”を合わせることで、独特な風味とコクを感じます。まろやかなドレッシングは、様々な海の幸や野菜とも相性抜群です。

※販売期間 10月1日（火）～3月2日（日）

富山県産ふぐの白子とふかのひれの煮込み 33,000 円 (税込)

ふぐの白子とともに煮込んだふかのひれに、焼き白子をのせました。白子のペーストと合わせた極上のスープは、まろやかで濃厚な味わいが存分にお楽しみいただけます。また、スープにご飯を加えたりゾットも一緒に提供いたしますので、余すことなく白子のスープを味わうことができます。

※販売期間 10月1日（火）～3月2日（日）



鹿児島県産黒豚の黒酢の酢豚 3,960 円 (税込)



塊肉の黒豚と旬の根菜のうま味を活かし、クリスピーとやわらかさ、二つのうま味を楽しめる新感覚の酢豚です。
下に添えている、マッシュポテトも黒豚と黒酢ソースと合わせることで、絶妙な味わいを感じられます。
※販売期間 10月1日(火)～3月2日(日)

活け鮑とあわび茸の炒め物 8,250 円 (税込)

鮑の鮮度をそのままに、あわび茸と共に炒めた数量限定の一品です。あわび茸は、強い香りと、あわびに似たコリコリとした食感をもつため名づけられました。食感が似た、二種類の味わいを楽しめる一品です。塩味をミックスした、オリジナルのオイスターソースが、素材の味わいを引き立てます。
※販売期間 10月1日(火)～3月2日(日)



ラムのタンの辛味炒め 4,070 円 (税込)



ラム特有の香りとスパイシーな味付けがやみつきになる一品です。ラムは臭みやクセも少なく、ローリエの香りや上品な唐辛子の風味が、口の中で心地よく広がります。
お酒との相性も抜群の一品です。
※販売期間 10月1日(火)～12月1日(日)

特製海老味噌の中華フォー、鹿児島県産白姫海老添え 4,400 円 (税込)

白姫海老の甘味とうま味と、海老味噌の濃厚な風味のスープがお楽しみいただけます。エスニックな風味が食欲をそそる一品です。
※販売期間 10月1日(火)～12月1日(日)



◆秋のフルーツ、梨やシャインマスカットなど味わいたっぷりの贅沢パフェ

梨と桂花陳酒のパフェ 2,970円(税込)



旬の果物、梨をふんだんに使用し、金木犀の秋の香りを白ワインにうつした桂花陳酒が香る、贅沢な中華風パフェ。桂花陳酒のゼリー、クリーミーな杏仁豆腐、紫の菊の花のソース、梨のコンポート、ザクロ、シャインマスカット、梨とライチのシャーベット、白きくらげ等、多種多様な味わいが楽しめる逸品です。皮膚や粘膜の乾燥を潤すと言われている白きくらげを加え、見た目の美しさだけでなく、身体にも優しいスイーツです。

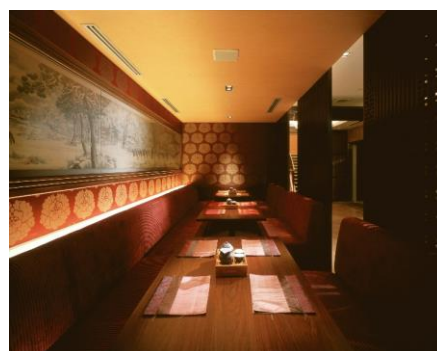
毎回大人気の季節のパフェは、数量限定ですので是非この機会にお楽しみください。

※販売期間 10月1日(火)～12月1日(日)

【ティーコーナーのご紹介】

銀座アスター本店では、ティーコーナーもご用意しております。厳選された中国茶、上記ご紹介のパフェをはじめ様々なデザートをお楽しみいただけます。お気軽にお立ち寄りください。

ティーコーナー営業時間 13時30分～15時15分
(L.O. 14時30分)



【銀座アスター食品株式会社】

昭和元年(1926年)銀座に創業した銀座アスター。以来、中国料理専門店として日本社会に中国食文化の価値を発信しつづけ、首都圏を中心に33店のレストランと11店のデリカショップを運営しています。昭和後期から現在に到るまで中国各地への現地研修を重ね、原典に学びながら、日本の食材や季節感を生かした独自の料理を提供しています。出店エリアに深く根差した継続的な営業を方針とし、お客様に長くご愛顧いただけるレストランを目指しております。

【銀座アスターHP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/>