

コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。

※2026年3月1日までのメニュー内容です。



※画像は琥珀のイメージです。
※時期により、ご予約が必要な場合がございます。詳しくは直接店舗までお問い合わせください。

るり 瑠璃 一人さま 14,300円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース
- 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
- 鮑のオイスターソース煮込み
- 黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え
- 本日のお食事
- デザート二種盛り合わせ

こはく 琥珀 一人さま 11,000円

創業100周年記念コース

- 銀座アスター特製前菜盛り合わせ
- ふかのひれと上海蟹のスープ
- 蟹の爪の広東風揚げ物
- 大海老の上海風チリソース煮
- 北京ダックと牛フィレ肉のステーキ
- 本日のお食事
- やわらか杏仁と紫芋アイスのミニパフェ

さんご 珊瑚 一人さま 8,800円

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと蟹のスープ
- 鮑と白身魚の麴蒸し、生姜の香り
- 牛フィレ肉のステーキ、季節野菜とマントウ添え
- 本日のお食事
- フルーツ入り杏仁豆腐

すいぎょく 翠玉 一人さま 7,150円

- 季節の前菜盛り合わせ
- 干し貝柱とふかのえんがわと湯葉のスープ
- 海の幸と野菜の柚子風味炒め
- 牛フィレ肉のステーキ、季節野菜とマントウ添え
- 本日のお食事
- コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え

きんらん 金蘭 一人さま 22,000円

ご予約限定コース

- 季節の前菜盛り合わせ
- 皇帝海老の上海蟹炒め
- 黒毛和牛の焼き物と北京ダック
- 大粒鮑の強火蒸し
- ふかのひれのステーキ
- 本日のお食事
- 本日のデザート

きんらん 銀蘭 一人さま 17,600円

ご予約限定コース

- 季節の前菜盛り合わせ
- 北京ダックと蟹の爪の広東風揚げ物
- 本日の鮮魚と鮑の強火蒸し
- 黒毛和牛のステーキ、季節野菜とマントウ添え
- ふかのひれの煮込み、上海蟹ソース
- 本日のお食事
- 本日のデザート

※表示価格は税込です。

コース料理のご案内

伝統の技が織りなす季節の美味をお楽しみください。
※2026年3月2日からのメニュー内容です。



※画像は琥珀のイメージです。
※時期により、ご予約が必要な場合がございます。詳しくは直接店舗までお問い合わせください。

^{るり}
瑠璃 1名様 14,300円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれの煮込み、ずわい蟹あんかけ
- 北京ダック、サラダ添え
- 鮑の桜海老XO醤蒸し
- 黒毛和牛の焼き物、ドウチーソース
- 浅蜆のスープの翡翠麺
- 杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添えと胡麻団子の盛り合わせ

創業100周年記念コース

^{こはく}
琥珀 1名様 11,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと海の幸のスープ
- 蟹の爪の広東風揚げ物
- ソフトシェルシュリンプの揚げ物、レモンチリソース
- 牛フィレ肉の焼き物、ドウチーソースと北京ダックの盛り合わせ
- 浅蜆のスープの翡翠麺
- 杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

^{さんご}
珊瑚 1名様 8,800円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと蟹と筍のスープ
- 牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え
- 鮑と白身魚の桜海老XO醤蒸し
- 本日のお食事
- フルーツ入り杏仁豆腐

^{すいぎょく}
翠玉 1名様 7,150円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれと筍のスープ
- ソフトシェルシュリンプと白身魚の揚げ物、レモンチリソース
- 牛フィレ肉の焼き物、季節野菜とマントウ添え
- 本日のお食事
- コラーゲン入りやわらか杏仁

要予約

^{きんらん}
金蘭 1名様 22,000円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれのステーキ
- 皇帝海老と野菜の桜海老XO醤炒め
- 黒毛和牛の焼き物と蟹の爪の広東風揚げ物盛り合わせ
- なまこと鮑の葱風味煮込み
- 本日のお食事
- デザートとフルーツの盛り合わせ

要予約

^{きんらん}
銀蘭 1名様 17,600円 (税込)

- 季節の前菜盛り合わせ
- ふかのひれとふかのえんがわの煮込み
- 大海老と野菜の桜海老XO醤炒め
- 黒毛和牛の焼き物と北京ダックの盛り合わせ
- 鮑と白身魚の強火蒸し、香味ソース
- 本日のお食事
- デザートとフルーツの盛り合わせ