

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。



瑠璃 お一人さま 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

琥珀 お一人さま 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

珊瑚 お一人さま 8,800円

季節の前菜盛り合わせ

- ふかのひれと蟹のスープ
- 鮑と白身魚の麹蒸し、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

金蘭 お一人さま 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

銀蘭 お一人さま 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

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。

要予約

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

浅蜊のスープの翡翠麺

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

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

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

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

浅蜊のスープの翡翠麺

杏仁豆腐の苺ココナッツミルク、アイス添え

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

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