

〈お昼の賞味会〉

素材で巡る北海道、雪解けの美味を味わう

3月24日(火) 開宴時間：12時30分（開場時間：12時）1名様 **27,500円**
(税・サービス料込)

流水の下で身が詰まった「流水明け毛蟹」、
冬の海で脂を蓄えた旬の「キンキ」など海の幸に加え
十勝や富良野の大地の味を軽部シェフがコースに仕立てました。
素材で北海道を旅するような魅力の食体験をお届けします。

到来菜 オホーツク海産流水明け毛蟹とふかのひれの和え物

前菜 十勝ポークと五種の北海道産野菜の強火蒸し
北海道産食材の三種盛り前菜

大菜 北寄貝のあっさり炒め
富良野和牛の塩釜焼き
寒締めちぢみほうれん草のスープ
北海道産キンキの煮込み

お食事 北海道のそらきらりの黄金炒飯

デザート 北海道産ゆき苺の中華風チーズケーキ
タピオカとココナッツアイス入り夕張メロンソーダ

※メニュー内容は食材の仕入れ状況などにより変更になる場合がございます。



〔本店調理長 軽部展章〕

1994年 調理長を志し、銀座アスターに入社
2011年 伊勢丹立川店調理長就任後、新業態店舗の調理長を歴任し、新機軸の中華料理の表現を研究。伝統の調理技法が生み出す創意溢れるスペシャリテが、好評を博す。
2023年 本店調理長就任
細部をおろそかにしない真摯な姿勢と時代の美意識を感じさせる料理にはファンが多い。

メニューの詳細等お気軽にお問合せください。

予約担当：森田・筒井 Tel.03-3563-1011



HPはこちらから

中国名菜
銀座アスター 本店