

## お昼の美食コース

RIKA

# 李 花

7,700

2名様より承ります。

*Available for 2 or more people.*

- |               |   |
|---------------|---|
| 新 派 沙 律       | 名古屋コーチンと野菜のサラダ、<br>豆腐のフムス仕立てと共に<br><i>Nagoya Cochin and vegetable salad with tofu hummus</i>            |
| 蟹 肉 時 蔬 羹     | ずわい蟹と夏野菜ともち麦のスープ<br><i>Snow crab meat, summer vegetable, and pearl barley soup</i>                      |
| 発 酵 檸 檬 炒 双 鮮 | 海老とあおりいかと野菜の発酵レモン炒め<br><i>Stir-fried shrimp, bigfin reef squid, and vegetables with fermented lemon</i> |
| 香 煎 五 花 肉     | 沖縄直送あぐ一豚ばら肉の煎り焼き、<br>黄色唐辛子ソース<br><i>Pan-seared Okinawa Agu pork belly with yellow chili sauce</i>       |
| 蓴 菜 鮮 蝦 冷 麵   | 蓴菜と甘海老の冷麵<br><i>Cold noodles with water shield and sweet shrimp</i>                                     |
| 火 龍 果 布 丁     | 本店オリジナル、ドラゴンフルーツのプリン<br><i>Honten original dragon fruit pudding</i>                                     |

創業 100 周年記念ランチコース

KOURAN

光 蘭

9,900

2名様より承ります。

*Available for 2 or more people.*

精 美 彩 盤

季節の前菜盛り合わせ

*Assorted appetizers*

紅 焼 魚 翅 羹

ふかのひれのスープ

*Shark's fin soup*

北 京 烤 鴨

北京ダック

*Roasted Peking duck*

粵 式 炒 蝦 仁

海老と中国野菜の広東風炒め、  
自家製海老ソース添え

*Cantonese-style stir-fried shrimp and Chinese vegetables  
with homemade shrimp sauce*

香 醋 鍋 焼 牛 肉

牛肉の香料煮揚げ、鎮江黒酢あんかけ

*Deep-fried braised beef with Zhenjiang black vinegar sauce*

芹 菜 肉 絲 湯 麵

銀座アスター名物

黒豚とセロリーのスープ麺

*Ginza Aster's famous soup noodles with black pork and celery*

鮮 果 杏 仁 豆 腐

フルーツ入り杏仁豆腐

*Soft almond jelly with fruit*

## ヴィーガンランチコース

FURAN

風 蘭

9,900

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

スープ

素湯(野菜素材の精進スープ)を用いて調理する本格的な中国ヴィーガン料理です。

新派蔬菜沙律	季節野菜のサラダ、豆腐のフムス仕立て <i>Vegetables dip salad</i>
清燉蔬菜湯	きのこの健美蒸しスープ <i>Steamed vegetables soup</i>
蒜香烟双鮮	冬瓜と茄子の煮込み、にんにくの香り <i>Braised winter melon and eggplant, fragranced with garlic</i>
糖醋素肉	精進肉の酢豚 <i>Vegetarian sweet sour pork</i>
火鍋蔬菜鍋粿	夏野菜の火鍋風おこげ <i>Summer vegetable crispy rice crust hot pot style</i>
鮮果香草冰淇淋	ヴィーガンバニラアイス、フルーツ添え <i>Vegan vanilla ice cream</i>

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.

## 季節のおすすめコース

KUNSHIRAN

# 君子蘭

13,200

2名様より承ります。

Available for 2 or more people.

亜寿多五彩拼盤	本店特製前菜盛り合わせ Assorted appetizers
蓴菜冬瓜魚翅羹	ふかのひれと蓴菜と冬瓜のスープ Shark's fin soup with water shield and winter melon
双味北京烤鴨	北京ダックの料理二種盛り合わせ Two kinds of Peking duck dishes
発酵檸檬炒海鮮	大海老とあおりいかの発酵レモン炒め Stir-fried king prawn and bigfin reef squid with fermented lemon
香煎五花肉	沖縄直送あぐー豚ばら肉の煎り焼き、 黄色唐辛子ソース Pan-seared Okinawa Agu pork with yellow chili sauce
鮮蝦乾貝炒飯	甘海老と干し貝柱の炒飯 Fried rice with sweet shrimp and dried scallops
愛玉鮮果杏仁豆腐	オーヨーチャー 愛玉子とフルーツの杏仁豆腐 Almond jelly with aiyu jelly and fresh fruit

表示価格は税込です。サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます。

All prices are tax included. A 10% service charge will be added to total amount of your bill. Tipping is not needed.