

季節のコース料理



銀座アスター

2026.6.1～9.30

こちょうらん

胡蝶蘭 1名様 14,300円

枝豆と燻製豆腐のタルト
鱧の湯引き、辛味ソース
シェフのセレクトオードブル
ふかのひれと蟹と冬瓜のスープ
点心二種
鮑と白身魚の発酵レモン炒め
北京ダックと黒毛和牛の黒胡椒炒め盛り合わせ
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ
胡麻団子

しらん

紫蘭 1名様 11,000円

枝豆と燻製豆腐のタルト
鱧の湯引き、辛味ソース
シェフのセレクトオードブル
ふかのひれと冬瓜のスープ
北京ダック
白身魚の発酵レモン炒め
黒毛和牛の焼き物、黒胡椒ソース
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ
胡麻団子

せいらん

青蘭 1名様 8,800円

枝豆と燻製豆腐のタルト
鱧の湯引き、辛味ソース
季節の前菜盛り合わせ
点心二種
すっぽんの蒸しスープ
白身魚の蒸し物、発酵ソース
黒毛和牛の辛味炒め、バジルの香り
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ

こうらん

黄蘭 1名様 6,050円

枝豆と燻製豆腐のタルト
鱧の湯引き、辛味ソース
季節の前菜盛り合わせ
点心二種
黒豚の酢豚、マントウ添え
本日のお食事
今月のおすすめスイーツ