

季節のコース



前菜からスタートし
華やかなお料理が続くコース料理は、
各種お集まりに最適です。
2名様からご予約にて承ります。

季節のベジコース

そうらん
草 蘭 1名様 6,600円

- 前 菜 クレソンのサラダ、彩り前菜とともに
- 大 菜 トリュフと山の幸の壺蒸しスープ
トリュフと湯葉のやわらか炒め
アボカドと季節野菜のクリーム焼き
- 食 事 野菜と猫耳麺のベジXO醤炒め
- 点 心 彩りフルーツ、シャーベット添え

ふうらん
風 蘭 1名様 8,800円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 ふかのひれと鮑のスープ
牛フィレ肉と野菜の香り炒め
蟹と湯葉と野菜の煮込み
真鯛の蒸し物、XO醤ソース
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 本日の杏仁豆腐

※食材の仕入れ状況により、料理内容が変更になる場合がございます。

開店5周年記念コース

けいらん
恵 蘭 1名様 11,000円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 吉切鮫の胸びれの煮込み
北京ダック、二種の味わい
黒毛和牛と野菜のベジXO醤炒め
オマール海老のチリソース
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 本日のデザート

くんしらん
君子蘭 1名様 13,200円

- 前 菜 シェフのセレクトオードブル
- 大 菜 ふかのひれと蟹の煮込み
黒毛和牛のドウチー風味炒め
北京ダックの料理二種盛り合わせ
鮮魚の香り焼き、レモンソース
- 食 事 本日のお食事
- 点 心 本日のデザート

選べる飲み放題プラン(2時間)

各コースに追加料金でフリードリンク(2時間)を承ります。

4 種 プラン	お一人さま 2,420円
	ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク
7 種 プラン	お一人さま 2,970円
	ビール(中瓶)、紹興酒、焼酎、ワイン、 ウイスキー、日本酒、ソフトドリンク

※2名様からご予約にて承ります。
※フリードリンクのラストオーダーは終了時刻の15分前となります。
※お車でお越しの方、および未成年の飲酒はご遠慮ください。

おみやげ・ご贈答

〈銀座アスター特製月餅〉



月餅3個、栗月餅3個 月餅2個、栗月餅2個
箱詰め 2,538円 箱詰め 1,728円



月 餅 1個 378円
しっとりとした餡に、ローストカシューナッツと
胡麻を加えた月餅は風味豊かで、
甘さも控えめです。



栗月餅 1個 432円
白餡に、細かくつぶした甘栗のペーストを
練り込みました。自然な甘さと
滑らかな触感をお楽しみください。

※価格はすべて税込です。