季節のお集まり お祝い席は 銀座アスターで

コース料理・プランのご案内

中国名菜
銀座アスター

公式ホームページ
（オンライン予約・お問い合せ）
www.ginza-aster.co.jp

ベルシーヌ池袋
03-5949-3984

こころ華やぐ空間で、洗練された中国料理をお楽しみください。

※写真は琥珀のイメージです。

琥珀（こはく） お一人さま 10,500円（税込11,550円）

季節の前菜七種
ふかのひれと鮑の煮込み、青菜添え
北京ダックと
蟹の爪の広東風揚げ物の盛り合わせ
大海老のお料理、2種類のソースで
鹿児島産黒毛和牛のステーキ
本日のお食事
タピオカのココナッツミルク、胡麻団子添え

星彩（せいさい） お一人さま 8,000円（税込8,800円）

季節の前菜七種
ふかのひれとコラーゲンの煮込み、上海蟹ソース
海の幸の柚子香り炒め
きのこと青菜の貝柱あんかけ
牛フィレ肉と熟成ラムの焼き物
本日のお食事
本日のデザート盛り合わせ

選べる飲み放題メニュー（2時間） 各コースに追加料金で飲み放題を承ります。

4種 お一人さま 2,200円（税込2,420円）
ビール、紹興酒、焼酎、ソフトドリンク

7種 お一人さま 2,700円（税込2,970円）
ビール、紹興酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、
日本酒、ソフトドリンク

※飲み放題のラストオーダーは終了時刻の15分前となります。　※2名さまより、全員でのご注文とさせていただきます。

翠玉（すいぎょく） お一人さま 6,500円（税込7,150円）

チャーシュー・蒸し鶏・くらげの盛り合わせ
本日の点心二種
ふかのひれのスープ
大海老の上海風チリソース
北京ダックと牛肉のオイスターソース炒め
鮑の広東風強火蒸し
本日のお食事
フルーツ入り杏仁豆腐

珊瑚（さんご） お一人さま 5,500円（税込6,050円）

季節の前菜六種
白菜の上海蟹煮込み
ソフトシェルシュリンプの金木犀チリソース
白身魚と帆立貝のきのこ風味蒸し
牛肉と湯葉の煮込み、焼きマントウ添え
本日のお食事
胡麻風味のやわらか杏仁

※写真は星彩のイメージです。

2022.10