

とりあえず

ほうれん草の おひたし	580
あかもく 大和芋土佐酢	680
土佐和え <small>島らっきょうの</small>	780
えいひれの 炙り	580
味噌冷奴 <small>蟹とフカヒレの</small>	680
いかの塩辛 <small>あさごや特製 卵黄乗せ</small>	680
蒸し鶏 <small>大山鶏使用 特製ネギソース</small>	880
炙り明太子 <small>絶品！博多あご落とし使用</small>	980
お持ち昆布	980
お新香盛り	680

サラダ

茄子のおばんざい	580
きんぴらのおばんざい	580
肉じゃがのおばんざい	580
季節のおばんざい	580
盛り合わせ	2種
マカラニサラダ <small>昔ながらの</small>	480
アボカドのサラダ <small>オスミックトマトと</small>	580
ピリ辛仕立ての あさつきサラダ <small>アボカドのサラダ</small>	780
パクチーサラダ <small>銀座まる市裏メニュー あさごや</small>	780
特製サラダ	780

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様400円頂戴しております。22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

逸品

肉シユウマイ 二個	大山鶏の チキンソテー	やきとり	揚げヤゲン軟骨	力ツ煮	麻婆豆腐	肉豆腐	もつ煮込	みそ田楽
あさごや特製	あさごや タスマニアマスターード添え	あさごやの	葱どうさり 柚子胡椒風味	特製 林SPF TM ポーク使用	黒毛和牛の 絶品牛スジ	茄子と豆腐の 絶品牛スジ	ブルブル和牛	茄子 塩バター煮
650	1380	880	880	1380	1280	880	880	680



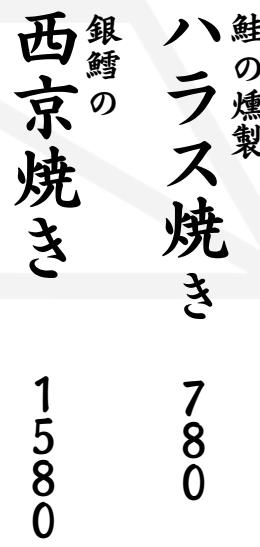
黒酢仕立ての濃く旨酢豚
林SPF豚使用



絶品牛スジ肉豆腐



極上インカの塩バター煮



1580

海老マヨ

980

黒酢仕立ての濃く旨酢豚
林SPFTMポーク使用

海老マヨ

980

黒酢仕立ての濃く旨酢豚
林SPFTMポーク使用

こだわり卵料理



煮卵 黄身のせ だし巻卵	一個	200
玉子焼き 昔ながらの甘い ふわとろ炒め	880	980
海老と卵の ふわとろ炒め	1280	880
トマトと卵の ふわとろ炒め	880	1180
豚とキクラゲの 卵陶板焼き	980	980
和牛もつと野菜の 辛味噌卵陶板焼き	1180	1880
絶品！		
トリュフオムレツ	1880	
海老と湯葉の ふわとろ白炒め	1180	

揚物



唐揚げ 大山鶏のジューシー クリーミーコロッケ(二個)	880
大和芋の 明太磯辺揚げ	880
タルタル 大山鶏南蛮	980
豚 熟成インカの ポテトフライ ガーリックパウダー掛け	680
ハムカツ 雲仙ハムの 子持ち昆布の フライ タルタル添え	980
鰯フライ 境港直送小アジの 二枚	980
ズワイ蟹爪のクリームコロッケ	750

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様400円頂戴しております。22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。

名物

中華料理からヒントを得たあさごや名物料理
『土鍋おこげご飯』は必ず召し上がるつて頂きたい一品です

コラーゲンたっぷり

自家製鶏白湯おこげ

1780

絶品辛旨海鮮

チリソースおこげ

2150

銀座まる市伝承
フカヒレおこげ

2950

すり立てトリュフの
きのこクリームおこげ

2950

メ物

銀座まる市伝承コラーゲンたっぷりのフカヒレを使い土鍋で
仕立てたフカヒレ土鍋ご飯、フカヒレラーメン、フカヒレ焼きそば
を麻布十番の地でリーズナブルにお楽しみいただけます！

土鍋	
土鍋炊き白米	1880
(塩昆布、明太子、梅、生卵付き)	
土鍋ご飯	2950
バター薫るすり立てトリュフの 土鍋ご飯	2950

絶品丼物	
鶏白湯雜炊	1780
ラーメン	1780
鶏白湯うどん	1780
フカヒレ餡かけ	
ラーメン	2950
フカヒレ餡かけ	
焼きそば	2950
フカヒレ餡かけ	
土鍋ご飯	2950
バター薫るすり立てトリュフの 土鍋ご飯	2950

甘味	
特製かつ丼	1580
林SPPボーケ使用	
特製親子丼	1180
海鮮たっぷり贅沢丼	1480
抹茶のババロア	400
特製杏仁豆腐	400

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様400円頂戴しております。
22時以降ご注文された商品の合計金額に対し、深夜料金として10%加算させていただきます。



すり立てトリュフのきのこクリームおこげ

新鮮な海鮮



本日の刺身盛り(二人前)

青森県の漁師と提携し、水揚げされた新鮮な魚介をその日のおうちにお客様のもとへお届けいたします

食材に合った調理方法でご提供させて頂きます

今日の刺身盛り

一人前 2100円
※二人前より承ります

全国から取り寄せる こだわりの卵料理

濃厚な黄身の色の見た目のインパクトもさるものながら、味わいもまた他の卵と一線を画す大分県産のこだわり卵を贅沢に使用した数々の卵料理。

あさごやを語る上では外せない総料理長推奨の一品。



絶品トリュフオムレツ

豚とキクラゲの
卵陶板焼き 980

玉子焼き	昔ながらの甘い 黄身のせ	880
だし巻卵	黄身半熟とろとろ	200
煮卵	黄身のせ	200
ふわとろ炒め	トマトと卵の ふわとろ炒め	880
トマトと卵の ふわとろ炒め	海老と卵の ふわとろ炒め	1280
海老と湯葉の ふわとろ白炒め	トリュフオムレツ	1880
海老と卵のふわとろ炒め	和牛もつと野菜の 辛味噌卵陶板焼き	1180



海老と卵のふわとろ炒め

絶品!
トリュフオムレツ 1880

海老と湯葉の
ふわとろ白炒め

1180

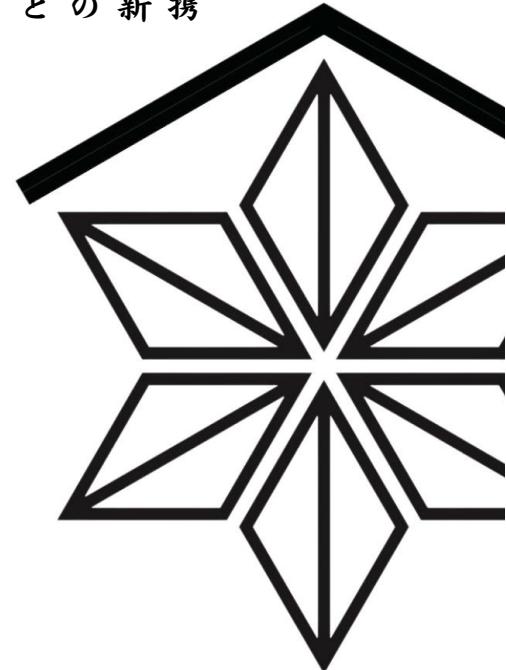


銀座まる市伝承 フカヒレおこげ

コラーゲンたっぷり
自家製鶏白湯おこげ
絶品辛旨海鮮
チリソースおこげ
銀座まる市伝承
フカヒレおこげ
すり立てトリュフの
きのこクリームおこげ 2950

あさごや名物 『土鍋おこげご飯』

中華料理からヒントを得たあさごや名物料理
必ず召し上がって頂きたい逸品です



コースメニュー

あさごやのおすすめメニューを取り揃えました。

初めての方でも存分にお楽しみいただけけるコース内容です。

本日のおばんざい

本日の鮮魚盛合わせ

あさごやサラダ

あさごや名物『鶏白湯おこげ』

+2000円でチリソースおこげ

+400円でトリュフおこげ 又は フカヒレおこげに変更可能

本日の絶品卵料理

あさごや特製『鶏つくね鍋』

メのとろろ雑炊と香の物

本日の甘味

通常6500円のコースを
オープン特別価格でご提供させていただきます。

税込 5500円