

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

島らっきょうの

土佐和え

780

蟹とフカヒレの

味噌冷奴

680

えいひれの

炙り

580

あさごや特製

いかの塩辛

卵黄乗せ

680

蒸し鶏

大山鶏使用

特製ネギソース

880

絶品！博多あご落とし使用

炙り明太子

980

子持ち昆布

980

お新香盛り

680

サラダ

昔ながらの

マカロニサラダ

480

あさごや自家製

ポテトサラダ

580

オスミットマトと

アボカドのサラダ

950

ピリ辛仕立ての

あさつきサラダ

780

銀座まる市裏メニュー

パクチーサラダ

780

あさごや

特製サラダ

780

おばんざい

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 700
3種 980

逸品

肉 シユウマイ 二個	あさごや特製	大山鶏の チキンソテー タスマニアマスタード添え	あさごやの やきとり	揚げヤゲン軟骨 柚子胡椒風味	葱どっさり 揚げヤゲン軟骨 柚子胡椒風味	特製 カツ煮 林SPFポーク使用	ジンジャー ポークソテー	黒毛和牛の 麻婆豆腐	絶品牛スジ 肉豆腐	茄子と豆腐の 揚げだし	プルプル和牛 もつ煮込	茄子 みそ田楽 塩バター煮	極上 インカの
			880	880	880	1380	1380	1280	880	580	880	680	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

銀鱈の 西京焼き	鮭の燻製 ハラス焼き	ピリ辛 海老マヨ	プリプリ海老の チリソース	黒酢仕立ての 濃く旨酢豚 林SPFポーク使用
1580	780	980	980	980

こだわり卵料理



黄身のせだし巻卵



絶品トリュフオムレツ

極上半熟とろとろ		
煮卵	一個	200
黄身のせ		
だし巻卵		980
昔ながらの甘い		
玉子焼き		880
海老と卵の		
ふわとろ炒め		1280
トマトと卵の		
ふわとろ炒め		880
豚とキクラゲの		
卵陶板焼き		980
和牛もつと野菜の		
辛味噌卵陶板焼き		1180
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

揚げ物



鰯フライ



ずわい蟹爪のクリームコロッケ

大山鶏のジューシー 唐揚げ (四個)	880
ずわい蟹爪の クリーム コロッケ (二個)	980
大和芋の 明太磯辺揚げ	880
大山鶏南蛮 タルタル	980
熟成インカの ポテトフライ ガーリックパウダー掛け	680
豚 ロースカツ 林SPEポーク使用	1480
子持ち昆布の フライ タルタル添え	980
雲仙ハムの ハムカツ	750
境港直送小アジの 鰯フライ 二枚	980

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』は必ず召し上がっ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

コラーゲンたっぷり

鶏白湯

1780

ラーメン

鶏白湯雑炊

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

土鍋炊き白米

1880

(塩昆布、明太子、梅、生卵付き)

絶品丼物

京風うどん

カレー
南蛮うどん

1260

けいらんうどん

1060

にしんうどん

1060

特製かつ丼
林SPEポーク使用

1580

特製親子丼

1180

最後に食べたい
ひとくちカレー

580

夏期限定

汁物

甘味

ざる中華

1400

冷やしたぬきうどん

1160

冷やしとろろうどん

1160

コラーゲンたっぷり
鶏白湯スープ

780

本日の味噌汁

350

絶品卵の
自家製アイス

400

抹茶のババロア

400

特製杏仁豆腐

400



すり立てトリュフのきのこクリームおこげ

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。

青森県から直送の 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いただきます

本日の刺身盛り

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。

極上半熟とろとろ
煮卵 一個 200

黄身のせ
だし巻卵 980

昔ながらの甘い
玉子焼き 880

海老と卵の
ふわとろ炒め 1280

トマトと卵の
ふわとろ炒め 880



海老と卵のふわとろ炒め



絶品トリュフオムレツ

豚とキクラゲの
卵陶板焼き 980

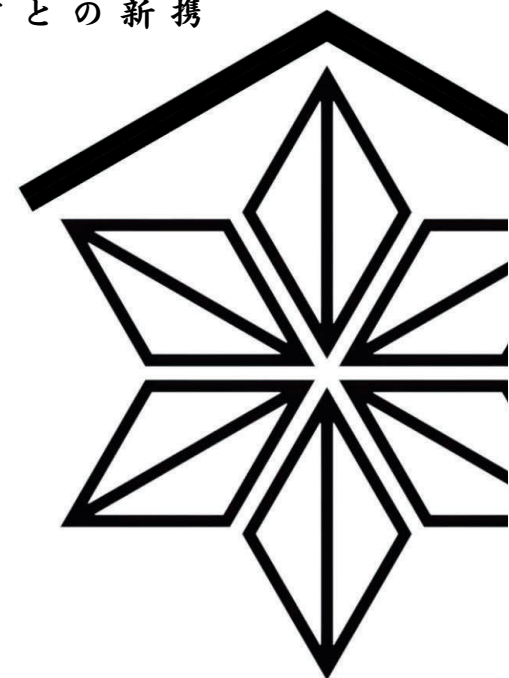
和牛もつと野菜の
辛味噌卵陶板焼き 1180

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



あさごや名物

『土鍋おこげ』

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



銀座まる市伝承 フカヒレおこげ

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。

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』

＋200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

税込 6500円