

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
島らっきょうの 780

味噌冷奴
蟹とフカヒレの 780

えいひれの
炙り 580

いかの塩辛
あさごや特製
卵黄乗せ 780

蒸し鶏
特製ネギソース
大山鶏使用 880

炙り明太子
絶品！博多あご落とし使用 980

子持ち昆布 1080

お新香盛り 680

おばんざい

茄子の
おばんざい 630

きんぴらの
おばんざい 630

肉じゃがの
おばんざい 630

季節の
おばんざい 630

盛り合わせ
2種 780
3種 1080

昔ながらの
マカロニサラダ 580

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 630

ピリ辛仕立ての
あさつきサラダ 880

銀座まる市裏メニュー
パクチーサラダ 880

あさごや
特製サラダ 880

サラダ

逸品

肉シユウマイ あさごや特製 二個	650	大山鶏のチキンソテー タスマニアマスタード添え	1380	揚げヤゲン軟骨 葱どっさり 柚子胡椒風味	880	カツ煮 特製 林SPFポーク使用	1380	ジンジャーポークソテー	1380	麻婆豆腐 黒毛和牛の	1280	肉豆腐 絶品牛スジ	980	揚げだし 茄子と豆腐の	680	もつ煮込 プルプル和牛	980	みそ田楽 茄子 塩バター煮	680	インカの 極上	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

西京焼き 銀鱈の	1580	ハラス焼き 鮭の燻製	780	海老マヨ ピリ辛	1180	チリソース プリプリ海老の	1180	濃く旨酢豚 黒酢仕立ての 林SPFポーク使用	1180
-------------	------	---------------	-----	-------------	------	------------------	------	------------------------------	------

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	黄身のせ だし巻卵	昔ながらの甘い 玉子焼き	海老と卵の ふわとろ炒め	トマトと卵の ふわとろ炒め	豚とキクラゲの 卵陶板焼き	和牛もつと野菜の 辛味噌卵陶板焼き	絶品! トリュフオムレツ	海老のふわとろ 白炒め
一個								
200	980	880	1280	980	1080	1280	1980	1280

揚げ物



鱈フライ



ずわい蟹爪のクリームコロッケ

唐揚げ (四個)	ずわい蟹爪の クリーム コロッケ (二個)	大和芋の 明太磯辺揚げ	大山鶏南蛮 タルタル	熟成インカの ポテトフライ ガーリックパウダー掛け	豚 ロースカツ 林SPEポーク使用	子持ち昆布の フライ タルタル添え	雲仙ハムの ハムカツ	境港直送小アジの 鱈フライ 二枚
880	980	980	1030	680	1480	1080	830	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

1980

絶品辛旨海鮮

チリソースおこげ

2250

銀座まる市伝承

フカヒレおこげ

2950

きのこクリームと

すりたてトリュフのおこげ

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 ラーメン	1980
鶏白湯雑炊	1980
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 ごはん	2950
バター薫るすりたて トリュフごはん	2950
土鍋炊き白米 (塩昆布、明太子、梅、生卵付き)	1880

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

汁物

コラーゲンたっぷり 鶏白湯スープ	880
本日の味噌汁	350

絶品丼物

特製かつ丼 林S.P.F.ポーク使用	1580
特製親子丼	1280
最後に食べたい ひとくちカレー	580

甘味

絶品卵の 自家製アイス	400
本日の甘味	400



きのこクリームとすりたてトリュフのおこげ

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

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 980

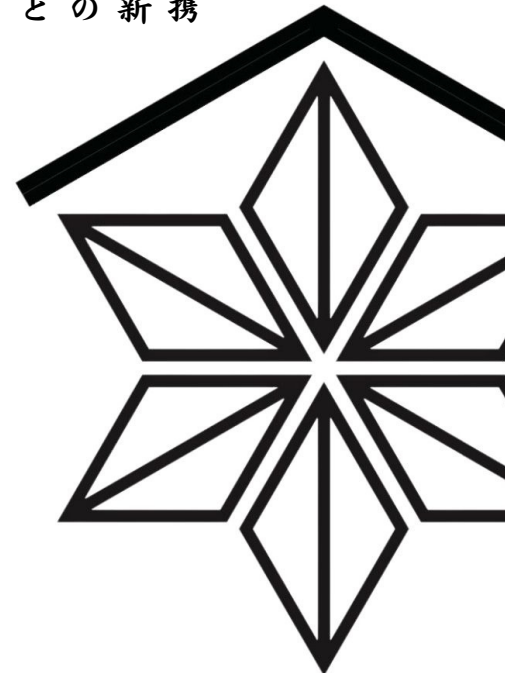


絶品トリュフオムレツ

- 豚とキクラゲの 卵陶板焼き 1080
- 和牛もつと野菜の 辛味噌卵陶板焼き 1280
- 絶品！ トリュフオムレツ 1980
- 海老のふわとろ 白炒め 1280



海老と卵のふわとろ炒め



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

- カラーゲンたっぷり 自家製鶏白湯おこげ 1980
- 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 きのことクリームおこげ 2950



銀座まる市伝承 フカヒレおこげ

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』

+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

居酒屋