

とりあえず



大山鶏使用 蒸し鶏 特製ネギソース



蟹味噌冷奴

お新香盛り

780

子持ち昆布

1480

青森県産
すじこと明太子の
盛合せ

1800

絶品！博多あご落とし使用
炙り明太子

980

特製ネギソース
蒸し鶏 大山鶏使用

980

えいひれの
炙り

780

蟹味噌冷奴

880

鳥らつきようの
土佐和え

780

あかもくの
土佐酢

780

サラダ



あさごや 特製サラダ

あさごや
特製サラダ
愛知県篠島産しらす使用

1080

ピリ辛仕立ての
あさつきサラダ

1080



ピリ辛仕立てのあさつきサラダ

あさごや自家製
ポテトサラダ

780

昔ながらの
マカロニサラダ

680

逸品



揚げヤゲン軟骨

葱どっさり
揚げヤゲン軟骨
柚子胡椒風味
980

大山鶏の
やきとり
980



絶品和牛の牛すじ肉豆腐

絶品和牛の
牛すじ肉豆腐
1280

国産牛の
麻婆豆腐
1480

茄子と豆腐の
揚げだし
780

茄子
みそ田楽
780



鮭の燻製ハラス焼き

鮭の燻製
ハラス焼き
980

ピリ辛
海老マヨ
1380

プリプリ海老の
チリソース
1380



林SPF豚使用 特製カツ煮

青椒肉絲
肉じやがの
おばんざい
830



黒酢仕立ての濃く旨酢豚

1400

あさごや特製
ジャンボ肉焼売
一個
440

特製
カツ煮
林SPF豚使用
1580

黒酢仕立ての
濃く旨酢豚
林SPF豚使用
1380



海老のチリソース

こだわり卵料理



絶品！トリュフオムレツ

絶品！
トリュフオムレツ

2280
1380



海老と卵のふわとろ炒め

海老と卵の
ふわとろ炒め



黄身のせだし巻卵

黄身のせ
だし巻卵

1180

揚げ物



雲仙ハムのハムカツ

雲仙ハムの
ハムカツ

980



ずわい蟹爪のクリームコロッケ

ずわい蟹爪の
クリーム
コロッケ

(二個)
1180



鰹フライ

鰹
フライ

二枚

1200



大山鶏南蛮タルタル

境港直送小アジの

タルタル

1280

大山鶏南蛮

豚

ロースカツ
林SPEポーク使用

1480

唐揚げ

(四個)

980

大山鶏のジューシー

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

大山鶏の

自家製鶏白湯おこげ

2180

銀座まる市伝承

フカヒレおこげ

3380

きのこクリームと

すりたてトリュフのおこげ

3780



きのこクリームとすりたてトリュフのおこげ

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



鶏白湯ラーメン

大山鶏の 鶏白湯 ラーメン	2180
大山鶏の 鶏白湯雑炊	2180
フカヒレ餡かけ ラーメン	3380
フカヒレ餡かけ ごはん	3380
バター蒸るすりたて トリュフごはん	3780

メの逸品

京風うどん



あさごや中華そば

カレー 南蛮うどん	1380
けいらんうどん	1180

あさごや 中華そば	1500
ざる中華	1800
冷やし中華	2200

丼物

汁物

甘味

特製かつ丼 林SPUポーク使用	1680
--------------------	------

大山鶏の 鶏白湯スープ	1080
本日の味噌汁	480

絶品卵の 自家製アイス	550
抹茶の ババロア	550
トリュフ チーズ蒸しケーキ	3000
ホール※6カット 1カット	550

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様550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
きます

本日の刺身盛り

一人前 2400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青森県産のこだわりの卵
「十六代真つ赤卵」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。

黄身のせ
だし巻卵

1180

絶品！
トリユフオムレツ 2280

海老と卵の
ふわとろ炒め

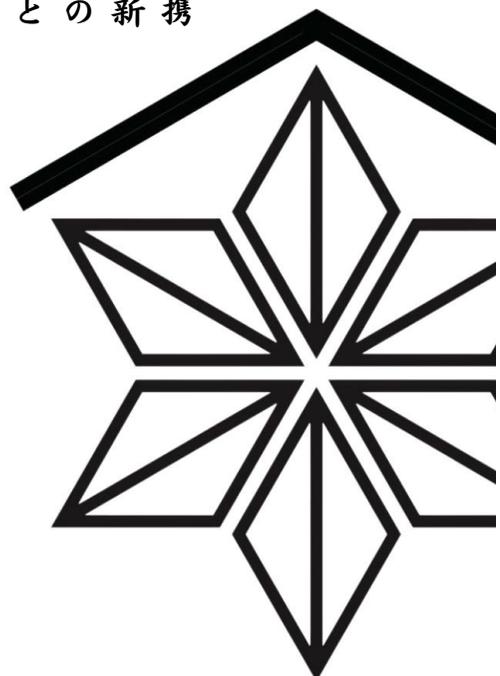
1380



海老と卵のふわとろ炒め



銀座まる市伝承 フカヒレおこげ



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

大山鶏の

自家製鶏白湯おこげ

2180

銀座まる市伝承

フカヒレおこげ

3380

すり立てトリユフの

きのこクリームおこげ

3780

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

新年会コース

本日のおばんざい

本日の鮮魚盛合わせ

絶品トリュフオムレツ

本日の魚料理

大山鶏のジューシー唐揚げ

牡蠣と豆腐の揚げだし

あさごや名物 『フカヒレおこげ』

本日の甘味

税込 6500円

飲み放題メニューをご用意しております

+2500円で通常飲み放題メニュー
+3000円でプレミアム日本酒飲み放題メニュー

内容はスタッフにご確認下さい。

