

# 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

島らつきよりの  
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



鱈フライ

鱈  
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

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

銀座まる市伝承カ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 ※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』

+2000円でチリソースおこげ  
+4000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。

