



銀座まる市監修 居酒屋

あさごや

とりあえず

色々な料理を食べてみたい、それぞれ好きなものを食べたい…ボリュームを抑えて注文したい
そんなあなたにピッタリ！量も価格もお手頃なおすすめメニューをご用意いたしました。
思う存分あさごやの美味しい料理をお楽しみ下さい。



カラスミ春雨 2,680円
Dried mullet roe vermicelli

蟹味噌冷奴 ハーフ 620円
Tofu & Crab Tomalley

**絶品和牛の
牛すじ肉豆腐** ハーフ 820円
Stewed Beef Tendons with Tofu

黒酢仕立ての
濃く旨酢豚 林SPF豚使用 ハーフ 880円
Sweet and sour pork with black vinegar

黒毛和牛の黒胡椒炒め ハーフ 2,000円
Stir-fried Wagyu Beef with Black Pepper



キャビアビーフン 2,980円
Caviar & Rice noodle

大山鶏使用
蒸し鶏 特製ネギソース ハーフ 620円
Boiled Chicken with Japanese Leek Sauce

炙り明太子 博多あご落とし使用 880円
Seared pollock roe

特製トリュフマヨネーズ
太切りポテトフライ ハーフ 880円
Thick-cut fries served with truffle mayo

あさごやの料理三種盛り 1,500円
Asagoya Recommended 3-Item Assortment

- ・ 蒸し鶏ネギソース・海老のチリソース
- ・ 黒酢仕立ての濃く旨酢豚
- ・ Boiled Chicken with Japanese Leek Sauce
- ・ Shrimp with Chili Sauce
- ・ Sweet and sour pork with black vinegar

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様500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。

全国各地から取り寄せる 新鮮な海鮮

全国各地の漁港で水揚げされた新鮮な魚介を
お客様のもとへお届けいたします

本日の刺身盛り

Today's sashimi platter

一人前 **1,980円**

※二人前より承ります

Minimum order is two servings



※写真は二人前です

温菜・冷菜

蟹味噌冷奴	980円
Tofu & Crab Tomalley	ハーフ 620円
炙り明太子 博多あご落とし使用	880円
Seared pollock roe	
えいひれの炙り	780円
Seared Ray Fin	
蒸し大山鶏 特製ネギソース	980円
Boiled Chicken with Japanese Leek Sauce	ハーフ 620円
青森県産すじこと明太子の盛合せ	1,800円
Salmon roe and cod roe with seaweed	
お新香盛合せ	780円
Assorted Japanese Pickles	
キャビアビーフン	2,980円
Caviar & Rice noodle	
カラスミ春雨	2,680円
Dried mullet roe vermicelli	



蟹味噌冷奴



蒸し大山鶏 特製ネギソース



青森県産すじこと明太子の盛合せ

サラダ

あさごや自家製ポテトサラダ	780円
Potato Salad	
しらす入りあさごやグリーンサラダ	1,180円
Mix Green and Whitebait with Onion Dressing	



しらす入りあさごやグリーンサラダ

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様500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。

こだわり卵料理

青森県産のブランド卵“十六代真っ赤卵”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逸品。

だし巻卵 黄身のせ 1,280円
Rolled Omelet with Dashi (Soup Stock)

絶品！トリュフオムレツ 2,400円
Truffle Omelette

海老と卵のふわとろ炒め 1,480円
Scrambled Eggs with Shrimp

揚げ物

大山鶏南蛮タルタル 1,380円
Fried chicken with sweet vinegar and tartar sauce

大山鶏のジューシー唐揚げ (四個) 1,080円
Japanese style fried chicken

葱どっさり揚げヤゲン軟骨 柚子胡椒風味 1,080円
Deep Fried Chicken Cartilage with Yuzu Citrus Pepper

太切りポテトフライ 特製トリュフマヨネーズ 1,480円
Thick-cut fries served with truffle mayo

ハーフ 880円



だし巻卵 黄身のせ



葱どっさり揚げヤゲン軟骨



絶品！トリュフオムレツ

逸品

国産牛の麻婆豆腐 1,580円
Spicy Sichuan dish of Tofu & Minced Meat (Mapo tofu)

絶品和牛の牛すじ肉豆腐 1,380円
Stewed Beef Tendons with Tofu

ハーフ 820円

大山鶏のやきとり 1,080円
Daisen chicken yakitori (Grill Chicken)

黒酢仕立ての濃く旨酢豚 林SPF豚使用 1,480円
Sweet and sour pork with black vinegar

ハーフ 880円

特製カツ煮 林SPF豚使用 1,580円
Simmered Pork Cutlet with Egg

青椒肉絲 1,400円
Stir-fried beef and green peppers

プリプリ 海老のチリソース 1,380円
Shrimp with Chili Sauce

ピリ辛 海老マヨ 1,380円
Shrimp with Spicy Mayonnaise Sauce

黒毛和牛の黒胡椒炒め 3,680円
Stir-fried Wagyu Beef with Black Pepper

ハーフ 2,000円



絶品和牛の牛すじ肉豆腐



黒酢仕立ての濃く旨酢豚



ピリ辛 海老マヨ

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様500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。

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『土鍋おこげ』は
必ず召し上がって頂きたい逸品です



銀座まる市伝承

フカヒレおこげ

フカヒレおこげ 3,680円
Crispy Rice with Shark Fin Sauce

きのこクリームと
すりたてトリュフのおこげ 3,980円
Crispy Rice with Mushroom Cream Sauce

土鍋

大山鶏の鶏白湯おこげ 2,380円
Crispy Rice with Chicken Soup

大山鶏の鶏白湯雑炊 2,380円
Rice Porridge with Chicken Soup

バター薫るすりたてトリュフごはん 3,980円
Stemmed Rice Served in Clay Pot with
Butter Sauce and Triful



バター薫るすりたてトリュフごはん

メの逸品・汁物

特製カツ丼 林SPF豚使用 1,680円
Rice Bowl with Simmered Pork Cutlet and Egg

大山鶏の鶏白湯スープ 1,280円
Chicken broth soup

大山鶏の鶏白湯ラーメン 2,380円
Chicken broth ramen

本日の味噌汁 530円
Miso Soup



大山鶏の鶏白湯おこげ

甘味

ほうじ茶アイス 500円
Roasted green tea Ice Cream

抹茶アイス 500円
green tea Ice Cream



特製カツ丼 林SPF豚使用

表示価格はすべて税込です。お通し代としてお1人様500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。



銀座まる市監修 居酒屋
あさごや

【店舗住所】 東京都港区麻布十番3-7-5
マスコビル麻布式番館B1F

【電話番号】 03-6809-5830

【営業時間】 17:00~4:00
(ラストオーダー 3:00)

【定休日】 毎週水曜日

麻布十番 居酒屋 あさごや



 Instagram



 Google Maps



あさごや HP