
前菜・サラダ

Appetizer・Salad

1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,000
三種前菜盛り合わせ (税込 3,300)

銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏を盛り合わせました。

2. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 2,800
くらげの甘酢和え (税込 3,080)

3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 1,850
バンバンジー (税込 2,035)

4. 柚香双鮮沙律 *Seafood salad with tomato (Citrus dressing)* 2,300
帆立貝と海老とトマトのサラダ、
柚子ドレッシング (税込 2,530)



1



2



3



4

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

名菜 ふかのひれ・鮑のお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin" "Abalone"

吉切鮫(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます



1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jinhua ham* 11,000
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 12,100)
2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua ham* 1名様 2,000
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 (税込 2,200)
3. 蟹肉魚翅 *Shark's fin soup with crab meat* 1名様 2,100
ふかのひれと蟹のスープ (税込 2,310)
4. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 5,200
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 5,720)
5. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 5,200
鮑ときのこのクリーム煮 (税込 5,720)



午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

海の幸

Seafood

1. 海鮮ハ宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 2,600
海の幸と野菜の八宝菜 (税込 2,860)
2. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 2,900
帆立貝とブロッコリーの強火炒め (税込 3,190)
3. 芹菜炒魷魚 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,200
いかとセロリーの炒め物 (税込 2,420)
●調味をお選びください(塩味、XO醬)
4. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,000
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,300)
5. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,700
海老のチリソース煮 (税込 2,970)
6. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,000
大海老のチリソース煮 (税込 3,300)
7. 芙蓉蟹肉 *Crab meat egg fooyong* 2,200
蟹玉 (税込 2,420)
8. 百花釀蟹钳 *Fried stuffed crab claw* 1本 900
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 990)



肉料理

Meat



1. 糖醋里脊
Sweet sour pork 2,200
酢豚 (税込 2,420)



2. 青椒牛肉丝
Sautéed beef and pimiento 2,600
牛肉とピーマンの (税込 2,860)
細切り炒め



3. 豉椒牛里脊
Sautéed beef with fermented soy beans 4切 3,000
牛フィレ肉のステーキ、 (税込 3,300)
マントウ添え



4. 魚香肉丝
Sautéed pork (Sweet and hot-sauce) 2,200
四川名菜、 (税込 2,420)
豚肉の甘辛炒め

5. 北 京 烤 鴨 *Roasted Peking duck* 4切 3,000
北京ダック (税込 3,300)

6. 油 淋 鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,100
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (税込 2,310)

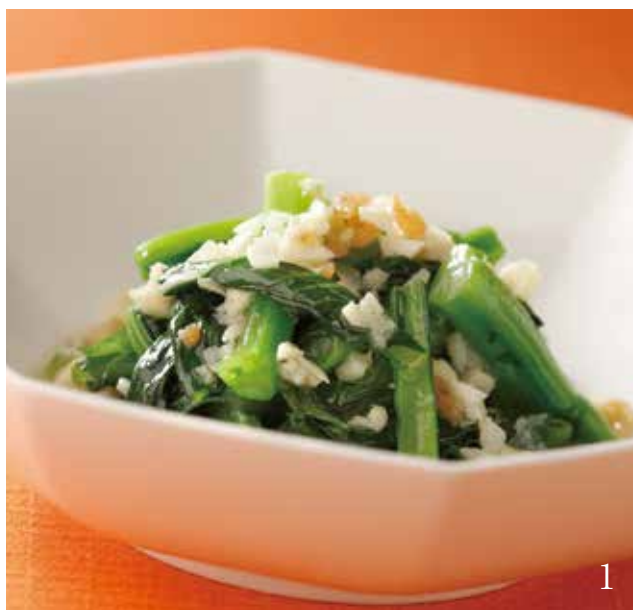
7. 腰 果 炒 鶏 丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,100
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,310)



野菜・豆腐・スープ料理・おこげ料理

Vegetables・Tofu・Soup・Crisp rice

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,000
青野菜のオリーブオイル炒め (税込 2,200)
●調味をお選びください ①ガーリック(塩・醤油)②オイスターソース
エキストラバージンオリーブオイルの香りを生かし、お好みの調味で仕上ます
2. 蟹肉扒青菜 *Sautéed vegetables and mushroom* 2,300
with crab meat sauce (税込 2,530)
青野菜ときのこの蟹あんかけ
3. X O 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,200
野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,420)
4. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 2,000
陳麻婆豆腐 (税込 2,200)
山椒・唐辛子を使った本格的な辛さの四川成都式牛肉の麻婆豆腐です
5. 海皇豆腐 *Braised tofu and seafood* 2,400
海の幸と豆腐の煮込み (税込 2,640)
6. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 800
サンラータン (税込 880)
7. 蟹肉包米湯 *Corn soup with crab meat* 1名様 800
蟹入りコーンスープ (税込 880)
8. 海鮮鍋耙 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,400
海の幸のおこげ料理 (税込 2,640)



1



2



4



5



6



8

午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

点心

Dimsum

- | | | | |
|----------------------------------|--|----|-------------------|
| 1. 蟹肉焼売
蟹焼売 | Shaomai with crab meat | 3個 | 660
(税込 726) |
| 2. 百花釀蟹钳
蟹の爪の広東風揚げ物 | Fried stuffed crab claw | 1本 | 900
(税込 990) |
| 3. 蒸蝦仁雲吞
蒸し海老ワントン、香味醤油がけ | Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce | 6個 | 960
(税込 1,056) |
| 4. 炸蝦仁雲吞
揚げ海老ワントン、スイートチリソース添え | Fried shrimp wonton with sweet chili sauce | 6個 | 960
(税込 1,056) |
| 5. 鍋貼
餃子 | Gyoza | 3個 | 660
(税込 726) |
| 6. 炸春卷
春卷 | Spring rolls | 2本 | 660
(税込 726) |



ご飯

Rice

ご飯には、香の物がつきます

1. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,200
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (スープがつきます) (税込 2,420)
2. 蟹肉生菜炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce* 2,200
蟹とレタスの炒飯 (スープがつきます) (税込 2,420)
3. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 1,650
五目うま煮かけご飯 (スープがつきます) (税込 1,815)
4. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,650
炒飯 (スープがつきます) (税込 1,815)



湯麺

Soup noodles

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 1,600
アスター麺 (税込 1,760)
2. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 1,700
セロリー麺 (税込 1,870)
3. 蝦仁湯麺 *Soup noodles with shrimp and vegetables sauce* 1,700
海老と野菜のあんかけ麺 (税込 1,870)
4. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,100
海の幸と野菜の五目麺 (税込 2,310)
5. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,500
サンラータン麺 (税込 1,650)
6. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,500
担担麺 (税込 1,650)
7. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,500
チャーシュー麺 (税込 1,650)
8. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 3,700
ふかのひれ麺 (税込 4,070)



炒麵・ビーフン

Fried noodles・Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

- | | | |
|---------------------------|--|------------|
| 1. 海鮮炒麵 | <i>Fried noodles with seafood</i> | 1,900 |
| 海の幸の焼きそば | | (税込 2,090) |
| 2. 広東炒麵 | <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 1,700 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば | | (税込 1,870) |
| 3. 什錦炒麵 | <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 1,600 |
| 焼きそば | | (税込 1,760) |
| 4. 海鮮星加坡米粉 | <i>Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)</i> | 2,000 |
| 海の幸のビーフン、カレー風味 (スープがつきます) | | (税込 2,200) |



デザート

Dessert

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 800
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 880)

2. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 700
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 770)
フルーツソースは季節替わりでご用意しております

3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 800
(fruit, sweet red beans) (税込 880)
タピオカのココナッツミルク、アイスクリーム添え
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)

4. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 700
(fruit, sweet red beans) (税込 770)
タピオカのココナッツミルク
(フルーツまたは小豆からお選び下さい)



5. 香 朶 布 丁 *Mango pudding* 1,000
マンゴープリン (税込 1,100)

6. 杏 仁 巴 飛 *Almond jelly parfait* 900
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 990)
フルーツとフルーツジュレは季節替わりでご用意しております

7. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 700
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 770)

8. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 560
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 616)

