

前菜



1. 什錦小拼盤 1名様用 1,200
Chef's special appetizer
 (税込 1,320)

前菜四種盛り合わせ

(特定原材料は係の者にお尋ねください)



2. 三拼盤 2,500
Three kinds of appetizer
 (税込 2,750)

三種前菜盛り合わせ

(小麦・落花生)

XO 醬

ブランドの最高級を表す XO にちなんだ香港生まれの調味料。
 銀座アスターでは、干し貝柱や干し海老、中国ハムなどの旨み素材を
 ぜいたくに使い、調理しております。
 あらゆる中華料理に加えることで、コクと味の深みがぐっとアップします。
 前菜の盛り合わせや炒め物、ご飯や点心類のつけだれに。

また、高級食材をふんだんに
 使った銀座アスターのXO醬は、
 酒肴としてそのままお召し上がり
 いただくこともできます。

原材料

【干し貝柱・干し海老・金華ハム・
 豆瓣醬・ブランドー・陳年紹興酒・
 唐辛子・山椒・ごま油 etc】

※唐辛子と山椒の辛味が
 ぴりときいています。





3. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,000
Jellyfish in vinegar (税込 2,200)
 くらげの甘酢和え
 (小麦)



4. 広東白切鶏 1~2名様用 1,200
Cold chicken (Ginger scallion sauce) (税込 1,320)
 蒸し鶏、葱生姜ソース
 (小麦)



5. 棒棒鶏 1~2名様用 1,200
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce) (税込 1,320)
 バンバンジー
 (小麦)



6. 沙律蝦 1~2名様用 1,800
Prawn and nuts salad (税込 1,980)
 海老とナッツと野菜のサラダ
 (小麦・えび)

点心

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

天下一品アスターの焼売

「天下一品アスターの焼売（蝦・蟹・鶏・豚入り）15 銭」と創業メニューに載る蟹焼売は 100 年近い歴史をもつ人気メニュー。コーヒー 1 杯 10 銭の時代に、1 個 15 銭の焼売は高級品でした。料理長がその日の肉質を見ながら配合を決め、一品料理に負けない点心をつくろうと工夫を重ねたと伝えられています。

「蟹肉焼売」は厳選した国産豚赤身肉にほぐした紅ずわい蟹のむき身を練り込み蒸し上げます。豚肉と紅ずわい蟹の絶妙な配合が奥深い旨みを生みだすベストセラー商品です。



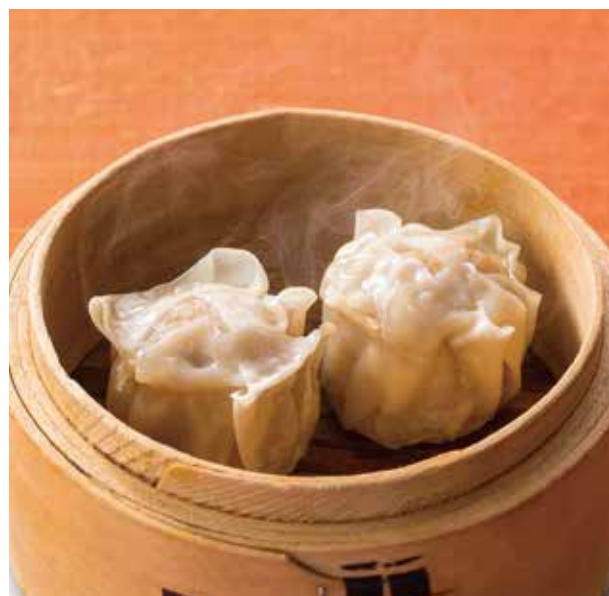
創業店舗(1926 年 銀座一丁目)



1. 鍋貼児 2個 500
Gyoza (税込 550)

餃子

小麦・落花生



2. 蟹肉焼売 2個 500
Shaomai with crab meat (税込 550)

豚肉と蟹の焼売

小麦・かに



3. 翡翠水晶包 2個 700
Steamed shrimp dumpling (税込 770)

海老の水晶包み蒸し

翡翠色の透明な皮で海老のすり身を包んだ蒸し点心です。

(卵・小麦・えび)



4. 蒸蝦仁雲吞 4個 800
Steamed shrimp wonton (税込 880)

蒸し海老ワンタン、 香味醤油がけ

(卵・小麦・落花生・えび)



5. 三種点心 800
Three kinds of dimsum (税込 880)

蒸し点心三種

海老蒸し点心、焼売など、三種類の点心をお楽しみいただけます。

(卵・小麦・えび・かに)



6. 炸春卷 1本 400
Spring rolls (税込 440)

春卷

(卵・小麦・落花生)



7. 炸蝦仁雲吞 4個 800
Fried shrimp wonton (税込 880)
(mayonnaise sauce)

揚げ海老ワンタン、 マヨネーズクリームソース添え

(乳・卵・小麦・落花生・えび)



8. 百花海鮮 1個 550
Deepfried shrimp paste (税込 605)
and minced seafood ball

海の幸の広東風揚げ物

(卵・小麦・落花生・えび)

ふかのひれ



1. 鉄板紅焼排翅 1枚 13,000
Braised whole shark's fin on hot grill plate (税込 14,300)
吉切鯨の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て
吉切鯨の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、鉄板に盛り付けました。
伝統の技術が生み出す一品です。
(小麦・落花生)



2. 芙蓉海鮮魚翅羹 1名様用 2,600
Shark's fin soup with seafood (税込 2,860)
ふかのひれと海の幸のスープ
(卵・小麦・えび)



3. 紅焼魚翅 1名様用 2,500
Shark's fin soup (税込 2,750)
ふかのひれのスープ
(小麦)

調理長おすすめ あわび 鮑



1. 豉汁煎鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce (税込 2,640)
 鮑のステーキ、豆豉ソース
小麦・落花生



2. 葱油原殻鮑魚 1~2名様用 2,400
Steamed abalone with scallion sauce (税込 2,640)
 鮑の葱風味蒸し、香味醤油ソース
小麦・落花生



3. 蠔油炒鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with oyster sauce (税込 2,640)
 鮑と野菜のオイスターソース炒め
小麦・落花生



4. XO醬炒鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with XO sauce (税込 2,640)
 鮑と野菜のXO醬炒め
小麦・落花生・えび

海老・海の幸



1. 乾焼蝦仁 2,400
Sautéed shrimp (Chili sauce) (税込 2,640)

海老のチリソース煮

薬味がきいた少し甘みのあるチリソースは昭和を通じてお客様に愛された味です。

(卵・小麦・落花生・えび)



2. 芹菜炒魷魚 1,700
Sautéed cuttlefish and celery (税込 1,870)

いかとセロリーの炒め物

味付けをお選びください ①塩味 (卵・小麦・落花生)

②XO醬 (卵・小麦・落花生・えび)



3. 蘭花鮮貝 2,400
Sautéed scallops and broccolis (税込 2,640)

帆立貝とブロッコリーの炒め物

味付けをお選びください ①塩味 (卵・小麦・落花生)

②XO醬 (卵・小麦・落花生・えび)



4. 海鮮八宝菜 2,400
Sautéed seafood and vegetables
 (税込 2,640)
海の幸と野菜の八宝菜
 海の幸と野菜をあわせた八宝菜。醤油の風味が海の幸のうまを引き立てます。
 (卵・小麦・落花生・えび)



5. 鮮奶汁蝦仁 2,200
Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)
 (税込 2,420)
海老のマヨネーズクリームソース炒め
 まろやかなマヨネーズクリームとマンゴーソースが海老と甘酸っぱいパイナップルによく合います。
 (乳・卵・小麦・落花生・えび)

野菜・おこげ・スープ・豆腐・ビーフン



1. 橄欖油炒蔬菜 1,600
Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil) (税込 1,760)
 青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め
 野菜は、青梗菜またはターツァイからお選びください
 味付けをお選びください

①塩(小麦・落花生) ②XO醬(小麦・落花生・えび)
 ③ガーリック塩(小麦・落花生) ④ガーリック醤油(小麦・落花生)



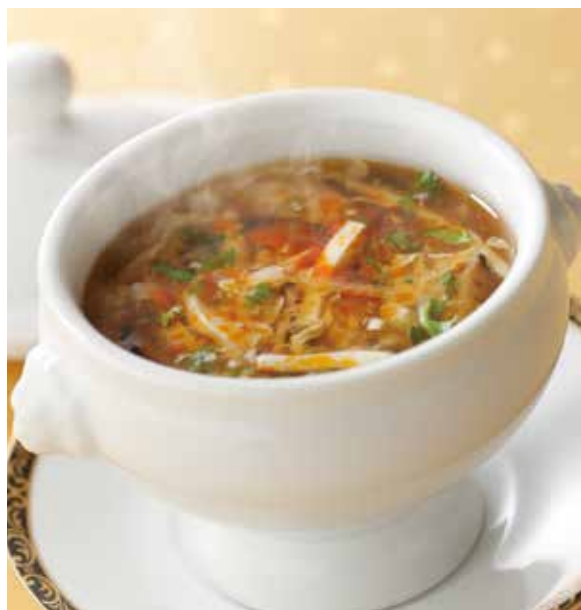
2. 海鮮鍋 2,000
Sautéed seafood served on crisp rice (税込 2,200)
 海の幸のおこげ料理

(卵・小麦・落花生・えび)



3. 包米湯 1名様用 800
Corn soup (税込 880)
 コーンスープ

(卵・小麦)



4. 酸辣湯 1名様用 800
Hot and sour soup (税込 880)
 サンラータン

(卵・小麦)



5. 陳麻婆豆腐 1,800
Spicy braised tofu and minced beef (税込 1,980)
(Very hot)
 陳麻婆豆腐 (辛味は調整できます)
 山椒、唐辛子と牛肉を使った本格的な辛さの麻婆豆腐です。
 (小麦・落花生)



6. 麻婆豆腐 1,700
Spicy braised tofu and minced pork (税込 1,870)
 麻婆豆腐
 香味野菜と豚肉を使った穏やかな辛さの麻婆豆腐です。
 (小麦・落花生)



7. 双鮮豆腐 2,000
Braised tofu with scallop and shrimp (税込 2,200)
 帆立貝と海老と豆腐の煮込み
 (卵・小麦・落花生・えび)



8. 福建米粉 1,800
Rice-flour noodles with pork and vegetables (税込 1,980)
 福建ビーフン (スープがつきます)
 (卵・小麦・落花生・えび)
 (スープの特定原材料については係りの者にお尋ねください)

肉料理



1. 北京烤鴨 1切 750
Roasted peking duck with salad (税込 825)
 北京ダック、サラダ添え
 (小麦・落花生・えび)



2. 豉椒牛里脊 2切 1,400
Sautéed beef with fermented soy beans (税込 1,540)
 牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
 ご追加は、1切単位で承ります。
 (乳・小麦・落花生)



3. 蠔油龍鬚牛肉 2,300
Sautéed beef and asparagus (税込 2,530)
 牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め
 (卵・小麦・落花生)



4. 青椒牛肉絲 2,300
Sautéed beef and pimiento (税込 2,530)
 牛肉とピーマンの細切り炒め
 (卵・小麦・落花生)



5. 糖醋里脊 2,000
Sweet sour pork (税込 2,200)
 酢豚
 (小麦・落花生)



6. 回鍋肉 1,700
Sautéed pork and cabbage (税込 1,870)
 ホイダオロウ
 回鍋肉
 (卵・小麦・落花生)



7. 糖醋丸子 8個 1,600
Fried meat balls (Sweet sour sauce) (税込 1,760)
 肉団子の甘酢あんかけ
 (卵・小麦・落花生)



8. 腰果炒鶏丁 1,700
Sautéed chicken and cashew nuts (税込 1,870)
 鶏肉とカシューナッツの炒め物
 (卵・小麦・落花生)



9. 油淋鶏 1,800
Fried chicken (Salty sweet sauce) (税込 1,980)
 鶏肉の唐揚げ、香味ソース
 (小麦・落花生)

湯麺

－ 麺のこだわり －

銀座アスターの中華麺は、ブレンドした小麦を用い、自社工場で生産している生麺です。

出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 什錦湯麺 2,300
Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables (税込 2,530)

海の幸と野菜の五目麺

卵・小麦・落花生・えび



2. 亜寿多麺 1,800
Aster special soup noodles (税込 1,980)

アスター麺

卵・小麦・落花生・えび



3. 芙蓉蝦仁麺 2,000
Shrimp omelette soup noodle (税込 2,200)

海老玉麺

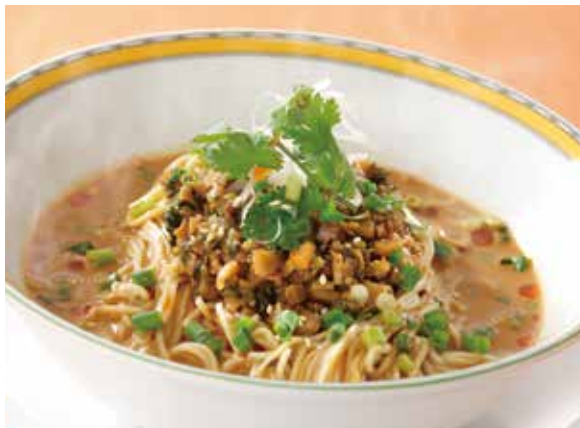
卵・小麦・落花生・えび



4. 芹菜湯麵 1,900
Soup noodles with celery and pork (税込 2,090)
 セロリー麵
 (卵・小麦・落花生)



5. 牛肉湯麵 1,900
Soup noodles with beef and vegetables (税込 2,090)
 牛肉と野菜のあんかけ麵
 (卵・小麦・落花生)



6. 担担麵 1,600
Noodles with minced beef (Hot) (税込 1,760)
 担担麵
 (卵・小麦・落花生)



7. 酸辣湯麵 1,700
Hot and sour soup noodles (税込 1,870)
 サンラータン麵
 (卵・小麦・落花生)



8. 魚翅麵 5,000
Soup noodles with braised shark's fin (税込 5,500)
 ふかのひれ麵
 ハーフ 2,500 (税込 2,750)
 (卵・小麦・落花生)



9. 排翅麵 13,000
Soup noodles with braised whole shark's fin (税込 14,300)
 ふかのひれの姿煮込み麵
 ハーフ 6,500 (税込 7,150)
 (卵・小麦・落花生)

炒麺・ご飯

焼きそばは焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。
炒飯・あんかけご飯にはスープ・香の物がつきます。
ふかのひれのスープかけご飯には香の物がつきます。

(スープ・香の物の特定原材料は係の者にお尋ねください)



1. 海鮮炒麺 2,100
Fried noodles with seafood (税込 2,310)
海の幸の焼きそば
(卵・小麦・落花生・えび)



2. 広東炒麺 2,000
Fried noodles with beef and celery (税込 2,200)
牛肉とセロリーの焼きそば
(卵・小麦・落花生)



3. 什錦炒麺 1,800
Fried noodles with pork and vegetables (税込 1,980)
焼きそば
(卵・小麦・落花生・えび)



4. 時菜蝦仁炒麺 1,900
Fried noodles with shrimp and vegetables (税込 2,090)
海老と野菜の焼きそば
(卵・小麦・落花生・えび)



5. 牛肉生菜炒飯 2,400
Fried rice with beef and lettuce (税込 2,640)
 牛フィレ肉とレタスの炒飯
 (卵・小麦・落花生)



6. 什錦炒飯 1,800
Fried rice with pork, shrimp and vegetables (税込 1,980)
 炒飯
 (卵・小麦・落花生・えび)



7. 海鮮燴飯 2,100
Sautéed seafood served on rice (税込 2,310)
 海の幸と野菜のあんかけご飯
 (卵・小麦・落花生・えび)



8. 牛肉燴飯 1,900
Beef and vegetables sauté served on rice (税込 2,090)
 牛肉と野菜のあんかけご飯
 (卵・小麦・落花生)



9. 魚翅泡飯 3,100
Boiled rice in shark's fin soup (税込 3,410)
 ふかのひれのスープかけご飯
 (小麦・落花生)



10. 紅焼排翅飯
 13,000/ハーフ 6,500
Braised whole shark's fin rice (税込 14,300) (税込 7,150)
 ふかのひれの姿煮込みの
 あんかけご飯
 (小麦・落花生)

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 800
(税込 880)

Almond jelly with fruit cocktail
フルーツ入り杏仁豆腐

香りとまろやかさにこだわった杏仁豆腐。
フルーツは季節変わりです。

(乳)



2. 西米奶露雪糕 800
Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit or red beans) (税込 880)

タピオカのココナッツミルク、
ココナッツアイスクリーム添え

※フルーツまたは小豆からお選びください。

(乳)



3. 杏仁巴飛 900
Soft almond jelly parfet (税込 990)

やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

※フルーツ、フルーツジュレは季節変わりです。

(乳)



4. 西米奶露 700
Coconut milk with tapioca (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ください。

(乳)



5. 鮮奶豆腐 700
Soft almond jelly (税込 770)
 コラーゲン入りやわらか杏仁
 ※フルーツジュレは季節変わりです。

(乳)



6. 雪糕 700
Coconut milk ice cream (税込 770)
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

(乳)



7. 炸芝麻球 2個 560
Deep fried sweet dumpling with sesame seed (税込 616)
 あん入り揚げ胡麻団子

ご追加は一個単位で承ります。

(乳・小麦・落花生)