前菜･スープ

1. 亜寿多拼盤 ---------- （小）2,600（税込 2,860）
Chef's special appetizer
調理長のおすすめ前菜の盛り合わせ （中）5,000（税込 5,500）
本日の調理長のおすすめ前菜を、盛り合わせました。内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。

2. 三拼盤 ---------- 2,800（税込 3,080）
Three kinds of appetizer
三種前菜盛り合わせ
広東料理の伝統的な前菜のチャーシュー、蒸し鶏、くらげを一皿に盛り合わせました。

3. 拌海蜇皮 ---------- 2,500（税込 2,750）
Jellyfish in vinegar
くらげの甘酢和え
北京式のあっさりとした甘酢で仕上げ、自家製チャーシューと胡瓜を添えました。

4. 沙律蝦 …… 1,700
Prawn and nuts salad （税込 1,870）

海老とナッツのフレッシュ野菜サラダ

海老とフレッシュハーブのサラダをマスタードドレッシングで。
ナッツの香ばしさがアクセントになっています。

5. 広東白切鶏 …… 1,500
Cold chicken (Ginger scallion sauce) （税込 1,650）

蒸し鶏

青葱と生姜のソースがスープで蒸し煮にした鶏のうまみを
引き出す、広東式の前菜です。

6. 棒棒鶏 …… 1,600
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce) （税込 1,760）

バンバンジー

香りのよい芝麻醤（胡麻ソース）がくらげと蒸し鶏にベスト
マッチ。時代を越えて親しまれているロングセラー商品です。

7. 蟹肉包米湯 …… 1,300
Corn soup with crab meat （税込 1,430）
1名様用 700
（税込 770）

蟹入りコーンスープ

たっぷりのスイートコーンに鶏のスープと
蟹を加えて。牛乳や生クリームを使わない
中華風のまろやか仕上げです。

8. 雲呑蘑菇青菜湯 …… 1,800
Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables （税込 1,980）
1名様用 900
（税込 990）

海老ワンタンと青菜ときのこのスープ

丸鶏のうまみをいかした塩味のスープに、海老ワンタンの
なめらかさ、青菜のみずみずしい味わいがよく合います。

点心

ご追加は、1 個または 1 本単位で承ります。

餃子
－通貨「元宝銀（げんぽうぎん）」を模した点心－

小麦の皮で具を包む点心は、中国北方の食文化。紀元前から食されていた記録があります。丸みをおびた餃子は、清朝まで流通していた「元宝銀（げんぽうぎん）」の形に似ていることから、財が豊かになる願いを込めた縁起の良い食べ物と言われます。
銀座アスターの餃子は、豚肉にキャベツ、玉ねぎをたっぷり加えた具を大きめに包み香ばしく焼きあげます。

餃子　3個 660円（税込 726円）
※個数単位でご注文いただけます。

1. 鍋貼児 …… 3個 660
Gyoza （税込 726）
餃子
鉄板で香ばしく焼いた少し大きめのジューシーな肉餃子です。

2. 蟹肉焼売 …… 2個 440
Shaomai with crab meat （税込 484）
豚肉と蟹の焼売
蟹と豚肉を練り上げ、蟹のあじわいを生かした焼売です。

3. 百花釀蟹拑 ---------- 1本 900
Fried stuffed crab claw （税込 990）

蟹の爪の広東式揚げ物

蟹の爪下肉のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。

4. 炸春卷 ---------- 1本 330
Spring rolls （税込 363）

春巻

豚肉、筍、椎茸など、しっとりと炒めた具を巻き、カリッと揚げました。
塩山椒をつけてどうぞ。

5. 炸蝦仁雲呑 ---------- 4個 640
Fried shrimp wonton (mayonnase sauce) （税込 704）

揚げ海老ワンタン、マヨネーズクリームソース添え

カリッと香ばしく揚げた海老ワンタンをまろやかなマヨネーズクリームソースでお召し上がり下さい。

6. 三種点心 ---------- 600
Three kinds of dimsum （税込 660）

蒸し点心三種

海老蒸し餃子、焼売など、三種類の点心をお楽しみいただけます。

7. 蝦餃 ---------- 2個 440
Steamed shrimp gyoza （税込 484）

海老蒸し餃子

広東の飲茶（ヤムチャ）でおなじみの、弾力のある皮で海老のすり身を包んだ蒸し餃子です。

8. 蒸蝦仁雲呑 ---------- 4個 640
Steamed shrimp wonton （税込 704）

蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ

なめらかな海老のワンタンに薬味の香り良い特製の香味醤油をかけました。

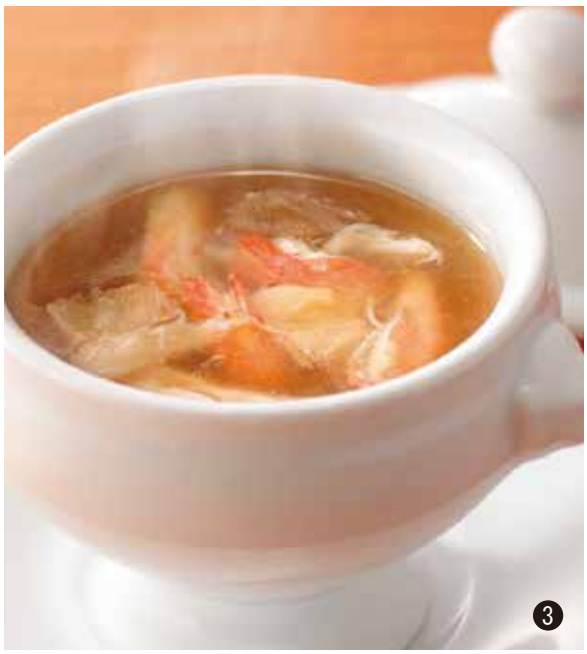
ふかのひれ

1. 陶板紅焼排翅 …… 1枚 9,000／ハーフ 4,500
（税込 9,900） （税込 4,950）

Braised whole shark's fin on hot grill plate

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、陶板仕立て

吉切鮫の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、陶板に盛り付けました。伝統の技術が生み出す一品です。



2. 紅焼魚翅 …… 4,300
（税込 4,730）

Shark's fin soup

ふかのひれのスープ

1名様用 2,000
（税込 2,200）

鶏のうまみを生かした濃厚なスープで、吉切鮫等のひれを煮込んだ本格的なスープです。

3. 蟹肉魚翅 …… 4,600
（税込 5,060）

Shark's fin soup with crab meat

ふかのひれと蟹のスープ

1名様用 2,100
（税込 2,310）

蟹のうまみがふかのひれのスープに溶け合う贅沢な味わいをお楽しみいただけます。

鮑（あわび）

4. 豉汁煎鮑魚 …… 1～2名様用 2,400（税込 2,640）
Sautéed abalone with fermented black beans sauce
鮑のステーキ豆豉（ドウチー）ソース
中国の豆味噌 (ドウチー) を炒めて作る香りの良いソースが鮑のうまみを引き出します。

5. 葱油原殻鮑魚 …… 1～2名様用 2,400（税込 2,640）
Steamed abalone with scallion sauce
鮑の広東式葱油風味蒸し、香味醤油ソース
鮑をやわらかく蒸しあげ、葱風味の特製香味醤油でお楽しみいただきます。

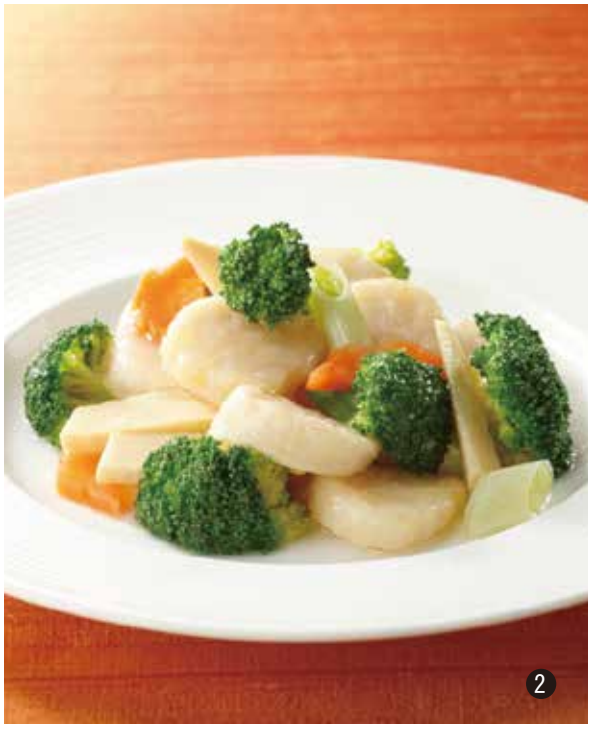
6. 蠔油炒鮑魚 …… 1～2名様用 2,400（税込 2,640）
Sautéed abalone with oyster sauce
鮑と季節野菜のオイスターソース炒め
オイスターソースのコクと風味が鮑の味わいにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。

海の幸

1. 海鮮八宝菜 …… 2,200
Sautéed seafood and vegetables（税込 2,420）

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みを引き立てます。



2. 蘭花鮮貝 …… 2,600
Sautéed scallops and broccolis（税込 2,860）

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 ②自家製XO醤

帆立貝とブロッコリーを強火でさっと炒めます。お味は塩またはピリッと辛い自家製ＸＯ醤からお選び下さい。

3. 芙蓉蟹肉 …… 2,000
Crab meat omelette（税込 2,200）

蟹玉

創業時から、お客様に愛されてきた料理の一つ。
やわらかな食感と蟹のうま味が広がります。

4. 百花釀蟹拑 …… 1本 900
Fried stuffed crab claw（税込 990）

蟹の爪の広東式揚げ物

蟹の爪下肉のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。

5. 芹菜炒魷魚 …… 1,800
Sautéed cuttlefish and celery（税込 1,980）

いかとセロリーの炒め物

（味付けをお選びください）①塩 ②自家製XO醤

いか、セロリーの組み合わせが人気のお料理です。お味はあっさりした塩味、ピリッと辛い自家製ＸＯ醤からお選びください。

6. 乾焼蝦仁 ---------- 2,400
Sautéed shrimp (Chili sauce)
(税込 2,640)
海老のチリソース煮
薬味がたっぷりと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。

7. 鮮奶汁蝦仁 ---------- 2,400
Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)
(税込 2,640)
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。

8. 時菜炒蝦仁 ---------- 2,400
Sautéed shrimp and vegetables
(税込 2,640)
海老と季節野菜の炒め物
穏やかな味わいの塩味の炒め物で、海老のうまみがストレートに楽しめます。

9. 高麗蝦 ---------- 2,100
Fried shrimp (Japanese pepper salt)
(税込 2,310)
海老の衣揚げ、塩山椒添え
ふんわり揚がった衣と、香りのよい塩山椒が海老のうまみを引き立てます。ビールにぴったりの一皿です。

6

7

8

9

野菜･豆腐･おこげ料理

1. 橄欖油炒蔬菜 …… 1,700
Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)
（税込 1,870）

青野菜のエクストラバージンオリーブオイル炒め

（味付けをお選びください）①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油 ④自家製XO醤
エクストラバージンオリーブオイルの香りをいかし、お好みの調味で仕上げます。

2. 蟹肉扒青菜 …… 2,000
Sautéed vegetables and mushroom with crab meat sauce
（税込 2,200）

青野菜ときのこの蟹あんかけ

蟹と卵白のあんを青菜とからめてお召し上がりいただく、ちょっと贅沢な野菜料理です。

3. 蟹肉豆腐 ---------- 2,000
Braised tofu and crab meat （税込 2,200）

豆腐と蟹の煮込み

やわらかな絹豆腐に蟹のうまみを加え、
あっさりとした塩味にしました。

4. 陳麻婆豆腐 ---------- 1,800
Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) （税込 1,980）

陳麻婆豆腐（辛味は調整できます）

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. 麻婆豆腐 ---------- 1,600
Spicy braised tofu and minced pork （税込 1,760）

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。

6. 海鮮鍋巴 ---------- 2,200
Sautéed seafood served on crisp rice （税込 2,420）

海の幸のおこげ料理

贅沢な海の幸のあんが揚げたてのおこげにかかる
ジューという音もお楽しみいただけるお料理です。

7. 牛肉鍋巴 ---------- 2,000
Sautéed beef served on crisp rice （税込 2,200）

牛肉のおこげ料理

コクのある豆豉（ブラックビーンズ）で仕上げた
牛肉あんが、香ばしく揚げたおこげにかかります。

8. 上素鮮菇鍋巴 ---------- 1,900
Sautéed vegetables and mushroom served on crisp rice （税込 2,090）

野菜ときのこのおこげ料理

穏やかな味わいの野菜のおこげは、
どのお料理にも相性のよい一皿です。

肉料理

1. 北京烤鴨　*Roasted peking duck* ---------- 4切 3,000
北京ダック　（税込 3,300）

2. 北京烤鴨　*Roasted peking duck* ---------- 半羽 7,000／1羽 13,000
北京ダック（半羽・1羽）　（税込 7,700）（税込 14,300）
皮をお楽しみいただいた後に、皮をそいだ後の肉をぶつ切りにし、
「北京風煮込み」にしてお召し上がりいただきます。

3. 豉椒煎牛里脊 *Sautéed beef with steamed buns* ---------- 1切 700／4切 2,800
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え　（税込 770）（税込 3,080）
コクのある豆豉（ブラックビーンズ）のソースで仕上げました。マントウにはさんでお召し上がりください。

4. 蠔油龍鬚牛肉　*Sautéed beef and asparagus* ---------- 2,400
牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め　（税込 2,640）
オイスターソースと牛肉の相性は抜群。深みのあるまろやかな味をお楽しみください。

5. 青椒牛肉絲　*Sautéed beef and pimiento* ---------- 2,400
牛肉とピーマンの細切り炒め　（税込 2,640）
牛肉と野菜をバランスよくお召し上がりいただける、おなじみの一品です。

6. 糖醋里脊　*Sweet sour pork* ---------- 1,800
酢豚　（税込 1,980）
オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和を通じてお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。

7. 回鍋肉　*Sautéed pork and cabbage* ---------- 1,800
回鍋肉（ホイグオロウ）　（税込 1,980）
豚肉をたっぷりのキャベツと一緒に甘味噌で仕上げました。四川の名物料理ですがあまり辛くありません。

8. 糖醋丸子　*Fried meat balls (Sweet sour sauce)* ---------- 1,800
肉団子の甘酢あんかけ　(税込 1,980)
酢豚と同じ甘酢あんが人気。お子様にもお楽しみいただける肉料理です。

9. 炸丸子　*Fried meat balls (Japanese pepper salt)* ---------- 1,800
肉団子の揚げ物、塩山椒添え　(税込 1,980)
カラリと揚げた肉団子に、香りのよい塩山椒を添えました。ビールにぴったりの一皿です。

10. 生菜包肉鬆　*Sautéed minced pork with lettuce* ---------- 4包 2,000
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み　(税込 2,200)
ブレンド味噌で仕上げたレタス包みは、昭和を通じてお客様にご愛顧いただく名物料理です。

11. 腰果炒鶏丁　*Sautéed chicken and cashew nuts* ---------- 1,700
鶏肉とカシューナッツの炒め物　(税込 1,870)
やわらかい鶏肉と香ばしいカシューナッツのコントラストが食欲をそそります。

12. 檸檬鶏　*Fried chicken (Sweet lemon sauce)* ---------- 1,700
鶏肉の唐揚げ、レモンソース　(税込 1,870)
甘酸っぱいレモンソースが鶏肉の旨みを引き出します。女性に人気の一皿です。

13. 油淋鶏　*Fried chicken (Salty sweet sauce)* ---------- 1,700
鶏肉の唐揚げ、香味ソース　(税込 1,870)
カラリと揚げた鶏のもも肉を豪快に切り分けて、四川風の香味ソースを回しがけました。アツアツをどうぞ。

湯麺

－自家製麺のこだわり－

銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。
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. 亜寿多麺 …… 1,600
Aster special soup noodles
（税込 1,760）

アスター麺

アスター麺は昭和 33 年生まれ。ブレンドした秘伝の味噌を使った濃厚でまろやかな味わいが人気です。

2. 什錦湯麺 …… 2,100
Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables
（税込 2,310）

海の幸と野菜の五目麺

蟹、帆立貝、いか、豚肉、揚げ海老、チャーシュー、白菜、筍など具沢山の贅沢麺です。

3. 天津麺 ---------- 1,800
Crab meat omelette soup noodles （税込 1,980）
蟹玉麺
ふっくらとした蟹玉をのせた、ボリュームたっぷりの
スープ麺です。

4. 芹菜湯麺 ---------- 1,700
Soup noodles with celery and pork （税込 1,870）
セロリー麺
豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上ました。
昭和30年代からお客様にご愛顧いただいている逸品です。

4

5. 雲呑叉焼麺 ---------- 1,700
Soup noodles with roasted pork and wonton （税込 1,870）
チャーシュー雲呑麺
手作り海老ワンタンとチャーシューをトッピング。醤油味の
スープでお楽しみいただきます。

5

6. 担担麺 ---------- 1,500
Noodles with minced beef (Hot) （税込 1,650）
担担麺
牛肉、高菜、ザーサイを炒めた具とラー油を加えたオリジナルの
練り胡麻たっぷりスープがベストマッチの一品です。

7. 酸辣湯麺 ---------- 1,500
Hot and sour soup noodles （税込 1,650）
サンラータン麺
ラー油と酢の絶妙なバランスがうま味になる刺激的なスープ。
くせになるおいしさです。

7

8. 魚翅麺 ---------- 3,700
Soup noodles with braised shark's fin （税込 4,070）
ふかのひれ麺
ハーフ 1,850
（税込 2,035）
ふかのひれのスープに使う吉切鮫等の
ひれを使った本格派のスープ麺です。

9. 排翅麺 ---------- 9,000
Soup noodles with braised whole shark's fin （税込 9,900）
ふかのひれの姿煮込み麺
ハーフ 4,500
（税込 4,950）
吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのまま
のせた豪華な麺です。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

炒麺･ビーフン･ご飯

焼きそばは焼き麺･揚げ麺をお選びいただけます。
ご飯にはスープ･香の物がつきます。

1. 海鮮炒麺　*Fried noodles with seafood* ---------- 1,900
海の幸の焼きそば
（税込 2,090）
帆立貝、いか、海老など海の幸を贅沢に使いました。野菜もたっぷり入ったバランスの良い焼きそばです。

2. 広東炒麺　*Fried noodles with beef and celery* ---------- 1,700
牛肉とセロリーの焼きそば
（税込 1,870）
牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とかき油味で仕上たあんをかけました。

3. 什錦炒麺　*Fried noodles with pork and vegetables* ---------- 1,600
焼きそば
（税込 1,760）
野菜をたっぷり使い、海老、豚肉、チャーシューをトッピングしたあんかけ焼きそばは、昭和を通じてお客様に愛された逸品です。

4. 蝦仁炒麺　*Fried noodles with shrimps* ---------- 1,700
海老焼きそば
（税込 1,870）
たっぷりの海老と野菜の入ったあんをかけた焼きそばです。

5. 蟹肉米粉　*Rice-flour noodles with crab meat and vegetables* ---------- 2,200
蟹と野菜のビーフン
（税込 2,420）
蟹をたっぷり使ったご馳走のビーフン。肉や野菜も入り、具だくさんに仕上げました。

1

5

6. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* ---------- 1,600
福建ビーフン
（税込 1,760）
豚肉、海老、野菜、卵と一緒にふっくらと炒めたビーフンは香り良く、お食事にもお酒のおともにも合います。

7. 蟹肉生菜炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce* ---------- 2,200
蟹とレタスの炒飯
（税込 2,420）
みずみずしいレタスの味わいをそのままに、蟹を加え、強火で瞬時に炒め上げました。

8. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* ---------- 1,900
海の幸と野菜のあんかけご飯
（税込 2,090）
海老、帆立貝、いかの三種類の海の幸と彩り野菜を使った醤油味のあんかけご飯です。

9. 什錦炒飯 *Fried rice with pork,shrimp and vegetables* ---------- 1,650
炒飯
（税込 1,815）
蟹、海老、卵、チャーシュー、椎茸をごはんと共に強火で香ばしく炒めあげました。昭和を通じてお客様にご愛顧いただいた逸品です。

10. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* ---------- 2,800
ふかのひれのスープかけご飯
（税込 3,080）
吉切鮫等を煮込んだ本格的なふかのひれのスープをそのままかけた味わい深いご飯です。

11. 紅焼排翅飯 *Braised whole shark's fin rice* ---------- 9,000
ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯
（税込 9,900）
吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせました。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。
ハーフ 4,500
（税込 4,950）

7

8

デザート

1. 鮮果杏仁豆腐 ---------- 800
Almond jelly with fruit cocktail (税込 880)

フルーツたっぷりの杏仁豆腐

香りとまろかやかさにこだわったオリジナルレシピの
杏仁豆腐です。フルーツは季節変わりです。

2. 香杞布丁 ---------- 1,000
Mango pudding (税込 1,100)

マンゴープリン

マンゴーの果肉を使い、フルーティーな香りと
とろける食感が人気です。

3. 鮮奶豆腐 ---------- 700
Soft almond jelly (税込 770)

コラーゲン入りやわらか杏仁

コラーゲンの入ったなめらかな舌触りの杏仁豆腐。
フルーツジュレは季節変わりです。

4. 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

季節のフルーツ、フルーツジュレとともに楽しむ
アジアンデザートです。

5. 西米奶露雪糕 ---------- 800
Coconut milk with tapioca and ice cream
（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。

6. 西米奶露 ---------- 700
Coconut milk with tapioca (fruit or 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ください。
季節のフルーツも小豆もココナッツミルクとの相性は抜群。おすすめデザートです。

7. 雪糕 ---------- 700
Coconut ice cream
（税込 770）

コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

海洋性コラーゲンをプラスしたまろやかな味わいのアイスクリームです。

8. 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

追加は一個単位で承ります。