



4. 三拼盤 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。



5. 広東白切鶏 1,760

Cold chicken (Ginger scallion sauce)

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 1,760

Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

バンバンジー

香りのよい芝麻醬(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。

表示価格は税込です。

前菜



1. 亜寿多拼盤 (小) 2,860
Chef's special appetizer (中) 5,500

調理長のおすすめ前菜の盛り合わせ

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. 沙律海鮮 2,310
Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing)

海の幸のサラダ、黒酢胡麻ドレッシング

帆立貝、海老、いかなど海の幸を贅沢に使いました。
胡麻だれに中国香醋を加えたオリジナルドレッシングで。



3. 拌海蜇皮 2,640
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。

表示価格は税込です。

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)

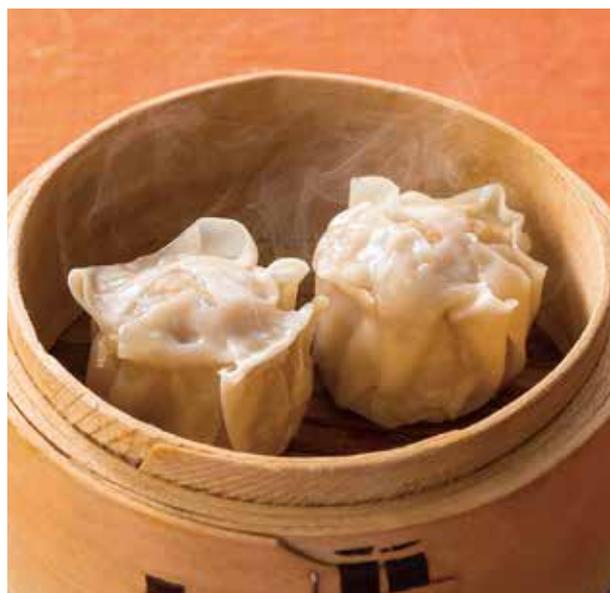


1. 鍋貼児 3個 825

Gyoza

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。

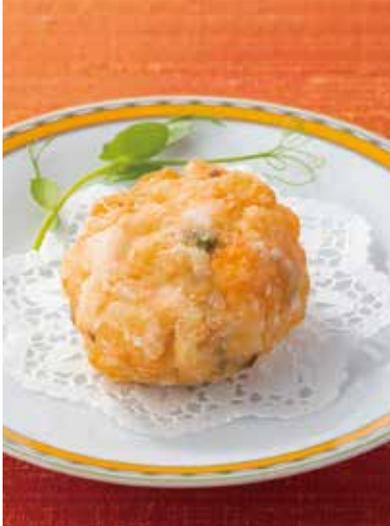


2. 蟹肉焼売 2個 550

Shaomai with crab meat

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. 百花海鮮 ----- 1個 605

Deepfried shrimp paste and minced seafood ball

海の幸の広東風揚げ物

海老のすり身に帆立貝、いかと野菜を加えふんわりと揚げました。
海の幸のうまみあふれる点心です。



4. 炸春巻 ----- 1本 440

Spring rolls

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. 炸蝦仁雲吞 ----- 4個 880

Fried shrimp wonton(mayonnase sauce)

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 ----- 880

Three kinds of dimsum

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。



7. 翡翠水晶包 ----- 2個 770

Steamed shrimp dumpling

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。



8. 蒸蝦仁雲吞 ----- 4個 880

Steamed shrimp wonton

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・スープ



1. 陶板紅焼排翅 14,300

Braised whole shark's fin on hot grill plate

吉切鯨の尾びれの姿煮込み、陶板仕立て

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、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 5,830/1名様用 2,750
Shark's fin soup

ふかのひれのスープ

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. 芙蓉海鮮魚翅羹 ---- 6,160/1名様用 2,860
Shark's fin soup with seafood

ふかのひれと海の幸のスープ

海老、いか、帆立貝のうまみと淡雪のように流した卵白がふかのひれを包み込む上品な味わいのスープです。



4. 包米湯 1,980/1名様用 880
Corn soup

コーンスープ

鶏のスープにスイートコーンをたっぷり加えました。卵白を加えた中華風のまろやか仕上げです。



5. 雲吞蘑菇青菜湯 1,980/1名様用 990
Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables

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。



1. 蠔油蘑菇鮑魚 5,060

Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)

鮑ときのこのオイスターソース煮

スライスした鮑ときのこに牡蠣の煮汁を発酵させて作るオイスターソースが深い味わいを加えます。



2. 奶油蘑菇鮑魚 5,060

Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)

鮑ときのこのクリーム煮

生クリームを加えたとろりと濃厚なクリームソースで仕上げた鮑ときのこに金華ハムがアクセントになります。



3. 豉汁煎鮑魚..... 1~2名様用 2,640

Sautéed abalone with fermented black beans sauce

鮑のステーキ豆豉ソース

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。



4. 葱油原殻鮑魚..... 1~2名様用 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。



5. 蠔油炒鮑魚..... 1~2名様用 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

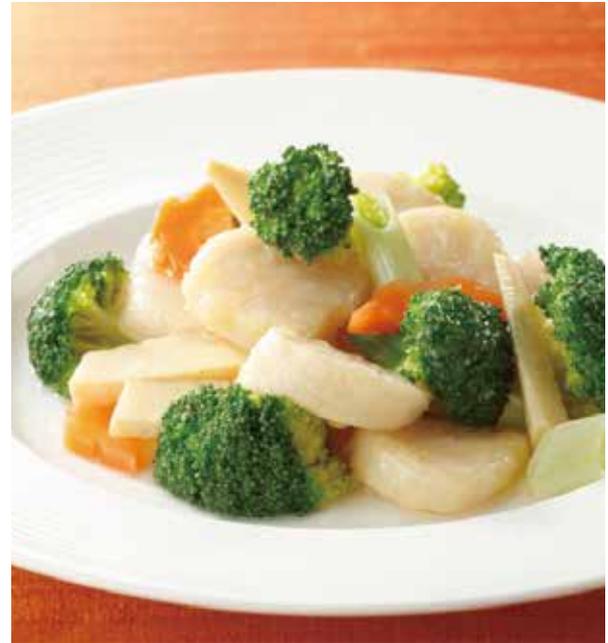


1. 海鮮八宝菜 2,640

Sautéed seafood and vegetables

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 2,860

Sautéed scallops and broccolis

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。



3. 芙蓉蝦仁 2,420

Shrimp omelette

海老玉

香ばしくふわわり焼き上げた海老と野菜の卵焼きにとろりと餡をかけました。



4. 芹菜炒 魷魚 1,980

Sautéed cuttlefish and celery

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 2,640

Sautéed shrimp (Chili sauce)

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 2,640

Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)

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 2,640

Sautéed shrimp and vegetables

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 2,200

Fried shrimp (Japanese pepper salt)

海老の衣揚げ、塩山椒添え

ふんわり揚げた衣と、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。

野菜・おこげ・豆腐料理



1. 橄欖油炒蔬菜 1,980

Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)

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醬



2. 海鮮鍋粿 2,310

Sautéed seafood served on crisp rice

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。

表示価格は税込です。



3. 陳麻婆豆腐 2,090

Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)

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。



4. 双鮮豆腐 2,420

Braised tofu with scallop and shrimp

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

やわらかな絹豆腐に帆立貝と海老を加え、
あっさりとした塩味にしました。



5. 麻婆豆腐 1,870

Spicy braised tofu and minced pork

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。

表示価格は税込です。

肉料理



1. 北京烤鴨 1切 825/4切 3,300
Roasted peking duck 半羽 7,700/ 1羽 14,300
北京ダック

半羽、1羽は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」にてお召し上がりいただきます。



2. 豉椒煎牛里脊 1切 770
Sautéed beef with steamed buns 4切 3,080

**牛フィレ肉のステーキ、
 マントウ添え**

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。



3. 蠔油牛肉 2,640
Sautéed beef (Oyster sauce)

牛肉のオイスターソース炒め

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。



4. 青椒牛肉絲 2,640
Sautéed beef and pimiento

牛肉とピーマンの細切り炒め

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。



5. 糖醋里脊 2,200
Sweet sour pork

酢豚

オリジナルの甘酢あんのだ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業です。



6. 回鍋肉 1,980
Sautéed pork and cabbage

回鍋肉

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。

表示価格は税込です。



7. 糖醋丸子 1,980

Fried meat balls (Sweet sour sauce)

肉団子の甘酢あんかけ

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。



8. 炸丸子 1,980

Fried meat balls (Japanese pepper salt)

肉団子の揚げ物、塩山椒添え

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。



9. 生菜包肉鬆 1包 550

Sautéed minced pork with lettuce

4包 2,200

豚肉と筍の香り炒め、
レタス包み

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。



10. 腰果炒鶏丁 2,090

Sautéed chicken and cashew nuts

鶏肉とカシューナッツの炒め物

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。



11. 檸檬鶏 2,090

Fried chicken (Sweet lemon sauce)

鶏肉の唐揚げ、レモンソース

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。



12. 油淋鶏 2,090

Fried chicken (Salty sweet sauce)

鶏肉の唐揚げ、香味ソース

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。

表示価格は税込です。

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. 什錦湯麺 2,530

Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables

海の幸と野菜の五目麺

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。



2. 垂寿多麺 1,980

Aster special soup noodles

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。



3. 芙蓉蝦仁麺 2,090

Shrimp omelette soup noodle

海老玉麺

ふっくら焼いた海老玉をのせた、ボリュームたっぷりのスープ麺です。



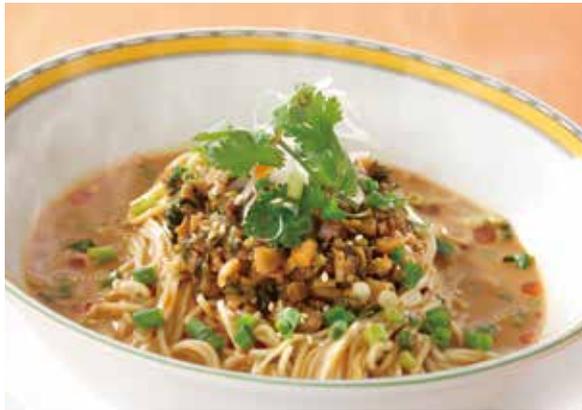
4. 芹菜湯麵 2,090
Soup noodles with celery and pork
セロリー麵

豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上げました。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。



5. 雲吞叉焼麵 2,090
Soup noodles with roasted pork and wonton
チャーシュー雲吞麵

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けます。



6. 担担麵 1,760
Noodles with minced beef (Hot)
担担麵

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. 酸辣湯麵 1,870
Hot and sour soup noodles
サンラータン麵

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。



8. 魚翅麵 5,170 / ハーフ 2,585
Soup noodles with braised shark's fin
ふかのひれ麵

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麵です。



9. 排翅麵 14,300 / ハーフ 7,150
Soup noodles with braised whole shark's fin
ふかのひれの姿煮込み麵

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麵です。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 2,310

Fried noodles with seafood

海の幸の焼きそば

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 2,090

Fried noodles with beef and celery

牛肉とセロリーの焼きそば

牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とかき油味で
仕上げたあんをかけました。



3. 什錦炒麺 1,980

Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

野菜をたっぷり使い、海老、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 2,090

Fried noodles with shrimp and vegetables

海老焼きそば

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. 海鮮星加坡米粉 2,640

*Rice-flour noodles with seafood
(Curry sauce)*

海の幸のビーフン、カレー風味

海の幸をたっぷり使ったご馳走ビーフン。
スパイシーなカレー味です。



6. 福建米粉 1,980

*Rice-flour noodles with
pork and vegetables*

福建ビーフン

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。

表示価格は税込です。



7. 牛肉生菜炒飯 2,640

Fried rice with beef and lettuce

牛フィレ肉とレタスの炒飯

みずみずしいレタスの味わいをそのままに、強火で仕上げた炒飯に牛フィレ肉の炒め物をトッピングしたボリュームたっぷりの一皿です。



8. 海鮮燴飯 2,310

Sautéed seafood served on rice

海の幸と野菜のあんかけご飯

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 1,980

Fried rice with pork, shrimp and vegetables

炒飯

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 3,410

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれのスープかけご飯

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 14,300

Braised whole shark's fin rice

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

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。

表示価格は税込です。

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 880
Almond jelly with fruit cocktail
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. 香杧布丁 1,100
Mango pudding
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 770
Soft almond jelly
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 990
Soft almond jelly parfet
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デザートです。



5. 西米奶露雪糕 880
Coconut milk with tapioca and ice cream
 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 770
Coconut milk with tapioca (fruit or red beans)
 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 770
Coconut ice cream
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
 ※バニラもご用意できます
 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 616
Deep fried sweet dumpling with sesame seed
 あん入り揚げ胡麻団子
 ※追加は一個単位で承ります。