

前菜



1. 三拼盤 ----- 2,640

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。

小麦・落花生



2. 拌海蜇皮 --- 1~2名様用 1,980

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。

小麦



3. 棒棒鶏 ----- 1~2名様用 1,650

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。

小麦



4. 蜜汁叉焼肉 --- 1~2名様用 1,100

Roasted pork

広東式チャーシュー

蜜漬けにした豚肉を香ばしく焼き上げる本格的な広東式のチャーシューです。胡桃の餡だきとあわせてどうぞ。

小麦・落花生

表示価格は税込です。

ふかのひれ・スープ



1. 金腿紅焼排翅 ----- 1枚 14,300
Braised whole shark's fin

吉切鯨の尾びれの姿煮込み

吉切鯨の尾びれを、金華ハムを使ったスープでじっくりと煮込みました。伝統の技術が生み出す一品です。

小麦・落花生



2. 紅焼魚翅 ----- 5,830
Shark's fin soup 1名様用 2,750

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、ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

小麦



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

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。

卵・小麦・えび



4. 包米湯 ----- 1,650
Corn soup 1名様用 880

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。

卵・小麦

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)



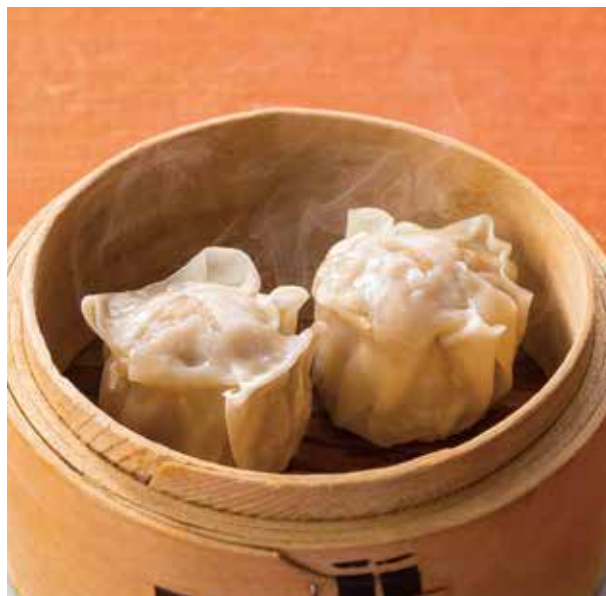
1. 鍋貼児 3個 825

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。

小麦・落花生



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。

小麦・かに



3. 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。

卵・小麦・落花生



4. 炸蝦仁雲吞 4個 880

Fried shrimp wonton(mayonnaise 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。

乳・卵・小麦・落花生・えび



5. 百花海鮮 1個 605

Deepfried shrimp paste and minced seafood

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。

卵・小麦・落花生・えび



6. 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。

卵・小麦・えび



7. 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。

卵・小麦・落花生・えび

海の幸・おこげ料理



1. 海鮮八宝菜 2,420

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。

①卵・小麦・落花生・えび



2. 蘭花鮮貝 2,420

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

①卵・小麦・落花生 ②卵・小麦・落花生・えび



3. 乾焼蝦仁 2,420

Sautéed shrimp (Chili sauce)

海老のチリソース煮

薬味がたっぷりとき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。

①卵・小麦・落花生・えび



4. 鮮奶汁蝦仁 2,420

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。

①乳・卵・小麦・落花生・えび

表示価格は税込です。



5. 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
 (①卵・小麦・落花生 ②卵・小麦・落花生・えび)



6. 双鮮豆腐 2,200
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。
 (卵・小麦・落花生・えび)



7. 海鮮鍋粿 1,980
Sautéed seafood served on crisp rice
 海の幸のおこげ料理
 海の幸のあんを香ばしく揚げたおこげにかけた時の
 「ジュー」という音も楽しい、人気の一品です。
 (卵・小麦・落花生・えび)



8. 上素鮮菇鍋粿 1,760
Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice
 季節野菜ときのおこげ料理
 揚げたてのおこげに、アツアツの野菜ときこの塩味のあんを
 かけて。どのお料理とも相性の良い一皿です。
 (小麦・落花生)

肉料理・野菜・豆腐



1. 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。

卵・小麦・落花生



2. 糖醋里脊 1,980
Sweet sour pork

酢豚

オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和初期からお客様にご愛顧いただいている銀座アスターの名菜です。

小麦・落花生



3. 腰果炒鶏丁 1,760
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。

卵・小麦・落花生



4. 油淋鶏 1,870
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。

小麦・落花生

表示価格は税込です。



5. 橄欖油炒蔬菜 1,870
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
 (①②③小麦・落花生 ④小麦・落花生・えび)



6. 蠔油青菜 1,870
Sautéed vegetables (Oyster sauce)
 青野菜のオイスターソースあんかけ
 新鮮な青野菜を炒め、オイスターソースのあんをかけました。
 野菜のみずみずしい美味しさをお楽しみいただける一皿です。
 (小麦・落花生)



7. 陳麻婆豆腐 1,980
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。
 (小麦・落花生)



8. 麻婆豆腐 1,760
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。
 (小麦・落花生)

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。

（卵・小麦・落花生・えび）



2. 亜寿多麺 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。

（卵・小麦・落花生・えび）



3. 蝦仁湯麺 2,090

Soup noodles with shrimp and vegetables

海老と野菜のあんかけ麺

たっぷりの海老と筍、青野菜を強火で炒め、塩味で仕上げたあんをかけたスープ麺です。

（卵・小麦・落花生・えび）



4. 芹菜湯麺 2,090

Soup noodles with celery and pork

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。

(卵・小麦・落花生)



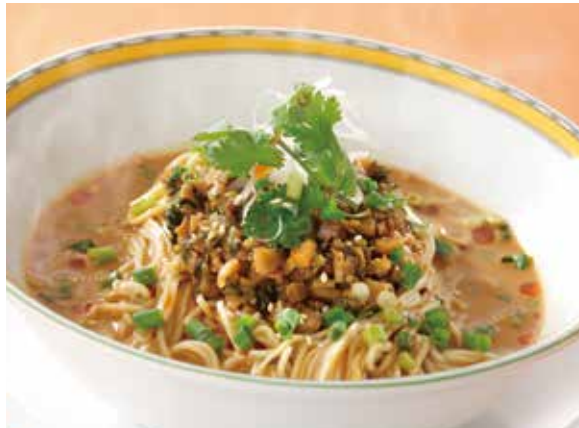
5. 雲吞叉焼麺 2,090

Soup noodles with roasted pork and wonton

チャーシュー雲吞麺

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けます。

(卵・小麦・落花生・えび)



6. 担担麺 1,760

Noodles with minced beef (Hot)

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。

(卵・小麦・落花生)



7. 酸辣湯麺 1,870

Hot and sour soup noodles

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。

(卵・小麦・落花生)



8. 魚翅麺 5,170

Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺

ふかのひれのスープに使う吉切鯨等のひれを使った本格派のスープ麺です。

(卵・小麦・落花生)



9. 排翅麺 14,300

Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麺

吉切鯨の尾びれの姿煮込みを一枚そのままの豪華な麺です。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

(卵・小麦・落花生)

表示価格は税込です。

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。

(卵・小麦・落花生・えび)



4. 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。

(卵・小麦・落花生・えび)



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。

(卵・小麦・落花生)



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。

(卵・小麦・落花生・えび)



5. 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、卵と一緒にふつくと
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。

(卵・小麦・落花生・えび)

表示価格は税込です。



6. 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。

卵・小麦・落花生



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。

卵・小麦・落花生・えび



7. 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。

卵・小麦・落花生・えび



9. 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

吉切鰯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。

小麦・落花生

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。

(乳)



2. 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。

(乳)



3. 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。

(乳)

表示価格は税込です。



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

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

乳



5. 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下さい

乳



6. 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

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。

乳

表示価格は税込です。