

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. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,850
豚肉の蜜漬け香り焼き (税込 2,035)

3. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 2,800
くらげの甘酢和え (税込 3,080)

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

5. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 1,850
蒸し鶏の葱生姜ソース (税込 2,035)

6. 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、 (税込 2,530)
柚子ドレッシング



2



3



4



6

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* 1名様 13,000
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 14,300)
2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua ham* 1名様 2,500
ふかのひれのスープ、金華ハム風味 (税込 2,750)
3. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 2,600
ふかのひれと海の幸のスープ (税込 2,860)
4. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 2,800
鮑の蒸し物、香味醤油風味 (税込 3,080)
5. 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)
6. 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)



1



3



4



5

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. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,200
白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,420)
3. 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)
4. 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)
5. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp (XO sauce)* 2,200
帆立貝と海老のXO醬炒め (税込 2,420)
6. 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)
7. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,700
海老のチリソース煮 (税込 2,970)
8. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,000
大海老のチリソース煮 (税込 3,300)
9. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,000
海老玉 (税込 2,200)
10. 百花釀蟹鉗 *Fried stuffed crab claw* 1本 900
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 990)

※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。



1



2



3



7

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.

肉料理

Meat



1. 糖 醋 里 脊
Sweet sour pork 2,200
酢豚 (税込 2,420)



2. 生 菜 包 肉 鬆
Sautéed minced pork with lettuce 4包 2,400
豚肉と筍の香り炒め、 (税込 2,640)
レタス包み



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. 青 椒 牛 肉 絲
Sautéed beef and pimiento 2,600
牛肉とピーマンの (税込 2,860)
細切り炒め

- | | |
|--|------------|
| 5. 蠔油牛肉 <i>Sautéed beef (Oyster sauce)</i> | 2,600 |
| 牛肉のオイスターソース炒め | (税込 2,860) |
| 6. 糖醋丸子 <i>Fried meat balls (Sweet sour sauce)</i> | 1,900 |
| 肉団子の甘酢あんかけ | (税込 2,090) |
| 7. 回鍋肉 <i>Sautéed pork and cabbage</i> | 1,900 |
| 回鍋肉 | (税込 2,090) |
| 8. 北京烤鴨 <i>Roasted Peking duck</i> | 4切 3,000 |
| 北京ダック | (税込 3,300) |
| 9. 油淋鶏 <i>Fried chicken (Salty sweet sauce)</i> | 2,100 |
| 鶏肉の唐揚げ、香味ソース | (税込 2,310) |
| 10. 腰果炒鶏丁 <i>Sautéed chicken with cashew nut</i> | 2,100 |
| 鶏肉とカシューナッツの炒め物 | (税込 2,310) |



8



9

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
エク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. × ○ 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)
3. 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
4. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 1,900
麻婆豆腐 (税込 2,090)
豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です
5. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 800
サンラータン (税込 880)
6. 雲吞蘑菇青菜湯 *Wonton soup with vegetables* 1名様 900
海老ワンタンと野菜のスープ (税込 990)
7. 包米湯 *Corn soup* 1名様 800
コーンスープ (税込 880)
8. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,400
海の幸のおこげ料理 (税込 2,640)
9. 上素蘑菇鍋粿 *Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice* 2,100
野菜ときのこのおこげ料理 (税込 2,310)

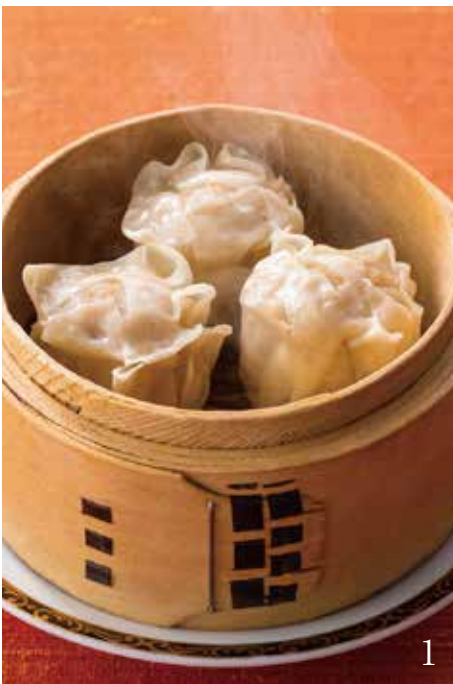


午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
 A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

点心

Dimsum

1. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)
2. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 2個 1,100
海の幸の広東風揚げ物 (税込 1,210)
3. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 1,200
蒸し海老ワントン、香味醬油がけ (税込 1,320)
4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton with sweet chili sauce* 6個 1,200
揚げ海老ワントン、スイートチリソース添え (税込 1,320)
5. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 750
餃子 (税込 825)
6. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 800
春卷 (税込 880)



ご飯

Rice

ご飯には、香の物がつきます

1. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,100
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 3,410)
2. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,600
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (スープがつきます) (税込 2,860)
3. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,400
牛フィレ肉とレタスの炒飯 (スープがつきます) (税込 2,640)
4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 1,800
五目うま煮かけご飯 (スープがつきます) (税込 1,980)
5. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800
炒飯 (スープがつきます) (税込 1,980)
6. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 2,100
海の幸のお粥 (税込 2,310)



湯麺

Soup noodles

- | | | |
|-------------|--|------------|
| 1. 亜寿多麺 | Aster special soup noodles | 1,800 |
| アスター麺 | | (税込 1,980) |
| 2. 芹菜湯麺 | Soup noodles with celery and pork | 1,900 |
| セロリー麺 | | (税込 2,090) |
| 3. 蝦仁湯麺 | Soup noodles with shrimp and vegetables sauce | 1,900 |
| 海老と野菜のあんかけ麺 | | (税込 2,090) |
| 4. 什錦湯麺 | Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables | 2,300 |
| 海の幸と野菜の五目麺 | | (税込 2,530) |
| 5. 酸辣湯麺 | Hot and sour soup noodles | 1,700 |
| サンラータン麺 | | (税込 1,870) |
| 6. 担担麺 | Noodles with minced beef (Very hot) | 1,600 |
| 担担麺 | | (税込 1,760) |
| 7. 叉焼麺 | Soup noodles with roasted pork | 1,600 |
| チャーシュー麺 | | (税込 1,760) |
| 8. 魚翅麺 | Soup noodles with braised shark's fin | 4,700 |
| ふかのひれ麺 | | (税込 5,170) |



1



4



5

炒麺・ビーフン

Fried noodles・Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

- | | | |
|---------------------------|--|-------|
| 1. 時菜蝦仁炒麺 | <i>Fried noodles with shrimp and vegetables</i> | 1,900 |
| 海老と野菜の焼きそば | (税込) | 2,090 |
| 2. 海鮮炒麺 | <i>Fried noodles with seafood</i> | 2,100 |
| 海の幸の焼きそば | (税込) | 2,310 |
| 3. 広東炒麺 | <i>Fried noodles with beef and celery</i> | 1,900 |
| 牛肉とセロリーの焼きそば | (税込) | 2,090 |
| 4. 什錦炒麺 | <i>Fried noodles with pork and vegetables</i> | 1,800 |
| 焼きそば | (税込) | 1,980 |
| 5. 福建米粉 | <i>Rice-flour noodles with pork and vegetables</i> | 1,800 |
| 福建ビーフン (スープがっきます) | (税込) | 1,980 |
| 6. 海鮮星加坡米粉 | <i>Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)</i> | 2,200 |
| 海の幸のビーフン、カレー風味 (スープがっきます) | (税込) | 2,420 |



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. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and tapioca* 700
フルーツとタピオカのマンゴーミルク (税込 770)
4. 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)
5. 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)



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. 雪 糕 *Vanilla ice cream* 700
 バニラアイスクリーム (税込 770)
9. 荔 枝 冰 淇 淋 *Litchi sherbet* 700
 ライチシャーベット (税込 770)
10. 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)



6



10