

前菜・サラダ

Appetizer・Salad



1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 小 3,000
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 3,300)
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 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、蒸し鶏の葱生姜ソースを盛り合わせました。



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

4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 2,800
くらげの甘酢和え (税込 3,080)
塩味のご用意もできます。

5. 棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 1,850
バンバンジー (税込 2,035)

6. 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)

7. 口水鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* 1,850
蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース (税込 2,035)

8. 沙律海鮮 *Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing or Citrus dressing)* 2,100
海の幸のサラダ (税込 2,310)
ドレッシングをお選びください。(黒酢胡麻ドレッシング、柚子ドレッシング)



名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"



毛鹿鰐(モウカザメ)は体長3メートルになる大型のサメ。

ひれも大きく厚みがあり、姿煮には特に珍重されます。

吉切鰐(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 on hot grill plate* 14,000
 吉切鯨の尾びれの金華ハム風味煮込み、
 陶板仕立て (税込 15,400)

2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jin hua 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)
 5,800
 (税込 6,380)

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)
 6,000
 (税込 6,600)



北京ダック・鮑

Peking Duck · Abalone

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 4切 3,000
(税込 3,300)

北京ダック

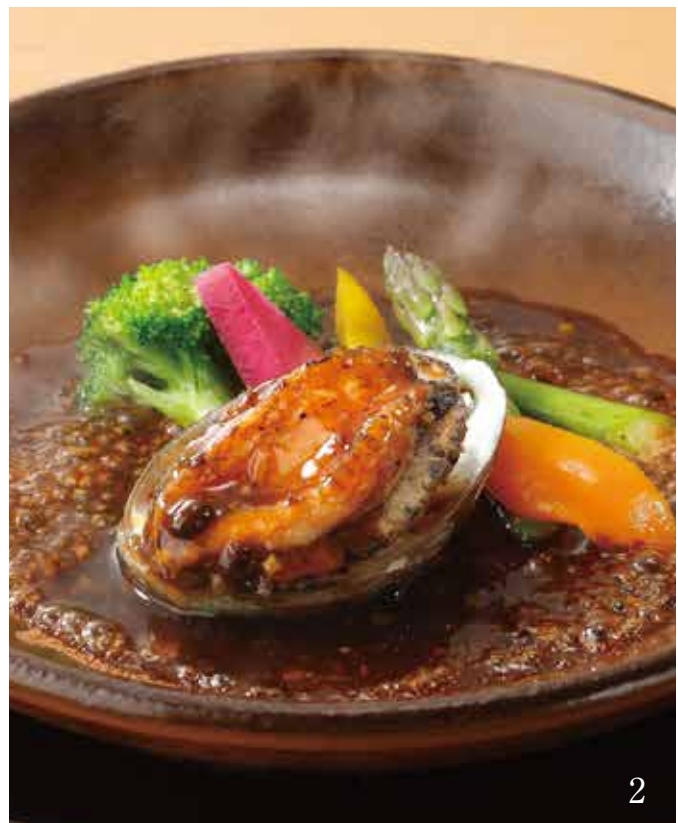
4切以上は1枚単位で承ります。

2. 清蒸原殻鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 2,800
(税込 3,080)

鮑の蒸し物、香味醬油風味

3. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone with fermented soy beans* 1個 2,800
(税込 3,080)

鮑のステーキ、陶板仕立て、ドウチーソース



海老

Prawn・Shrimp

1. 乾 焼 蝦 仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,700
海老のチリソース煮 (税込 2,970)
2. 乾 焼 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,000
大海老のチリソース煮 (税込 3,300)
3. 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)
4. 時 菜 炒 蝦 仁 *Sautéed shrimp and vegetables* 2,700
海老と季節野菜の炒め物 (税込 2,970)



海の幸・蟹・帆立貝・白身魚

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. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,200
海老玉 (税込 2,420)

3. 百花釀蟹钳 *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。

4. 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)

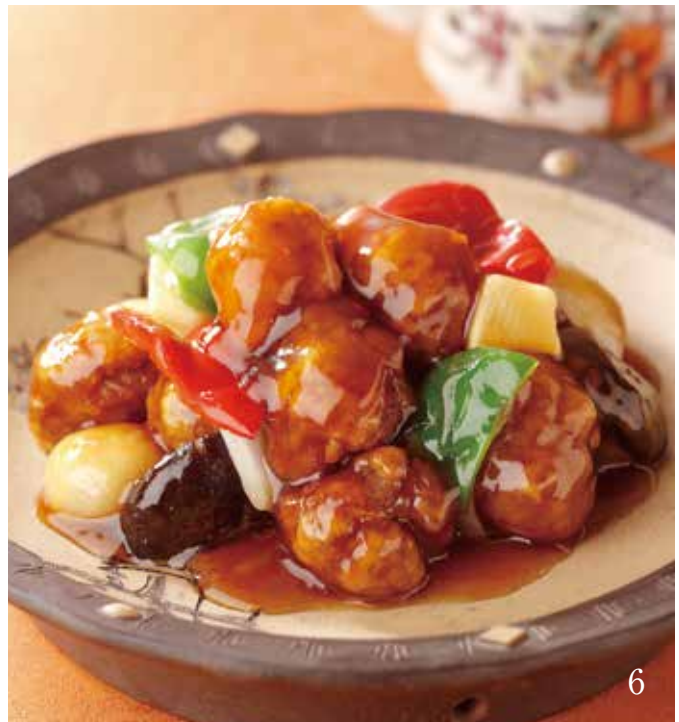
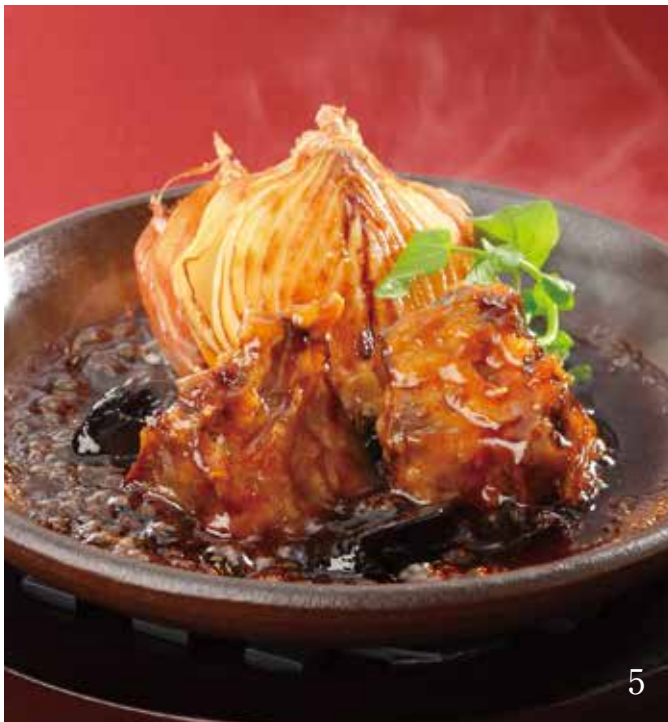
5. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop(Cream sauce)* 2,900
帆立貝のクリーム煮 (税込 3,190)

6. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,200
白身魚の甘酢あんかけ (税込 2,420)



肉料理

Meat



1. 蠔油牛肉 *Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)* 2,600
牛肉のオイスターソース炒め (税込 2,860)
2. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 2,600
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 2,860)
3. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 1,800
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 1,980)
4. 黒醋吉祥肉 *Chef's Specialite Deep fried pork (Sweet sour sauce)* 2,400
名物、吉祥肉 (税込 2,640)
5. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,200
酢豚 (税込 2,420)
6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 1,900
肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,090)
7. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,100
鶏肉の唐揚げ、香味ソース (税込 2,310)
8. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,100
鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,310)

野菜・きのこ・豆腐・スープ

Vegetables・Mushroom・Tofu・Soup



1. 一品素菜 *Sautéed vegetables* 2,000
 ①Garlic sauce (Salt) ②Garlic soy sauce ③Oyster sauce (税込 2,200)
 ④XO sauce ⑤Cream sauce

青野菜のお料理

調味をお選びください。

①ガーリック塩 ②ガーリック醤油 ③オイスターソース ④XO 醬 ⑤クリーム煮

2. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 2,000
 (税込 2,200)

陳麻婆豆腐

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。

3. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 1,900
 (税込 2,090)

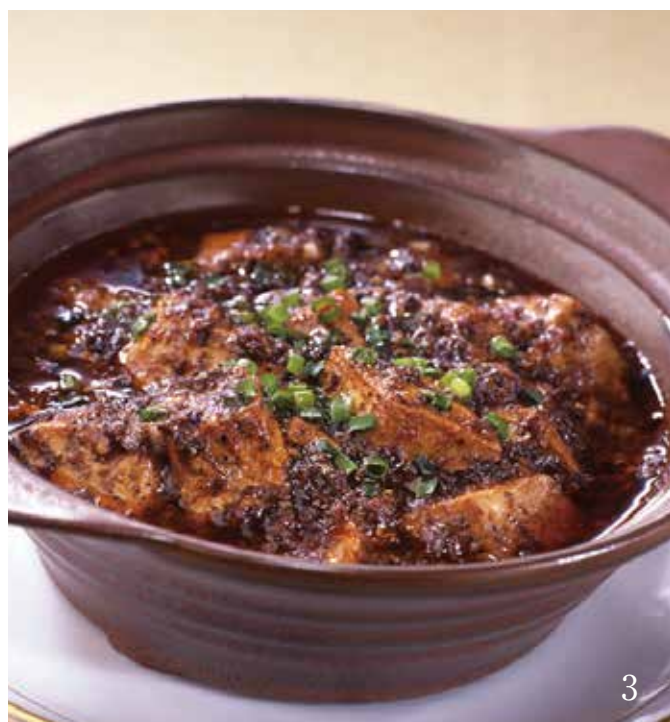
麻婆豆腐

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。

4. 包米湯 *Corn soup* 1,800
 (税込 1,980)

コーンスープ

1名様用 800
 (税込 880)



3

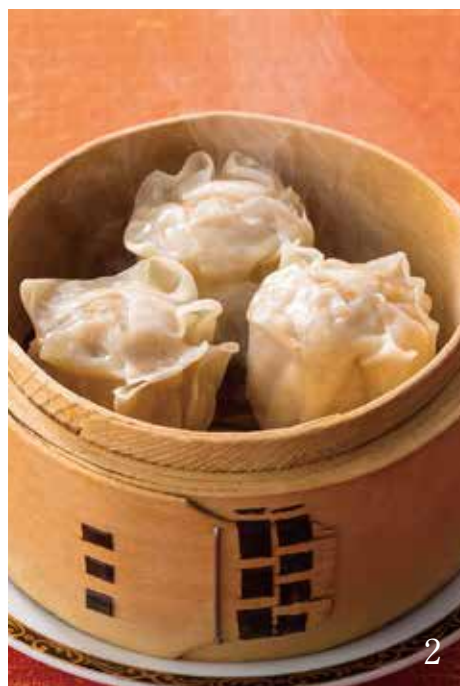


4

点心

Dimsum

1. 双蟹小籠包 *Pork and crab meat steamed soup buns* 2個 800
上海蟹と紅ずわい蟹の小籠包 (税込 880)
2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)
3. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 1個 550
海の幸の広東風揚げ物 (税込 605)
4. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 750
餃子 (税込 825)
5. 炸春卷 *Spring rolls* 1本 400
春卷 (税込 440)



おこげ料理・ご飯

Rice

1. 海 鮮 鍋 粳 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,400
海の幸のおこげ料理 (税込 2,640)

2. 什 錦 炒 飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800
炒飯 (スープがっきます) (税込 1,980)

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 (スープがっきます) (税込 2,640)

4. 牛 肉 燴 飯 *Fried rice with beef and vegetables in casserole* 1,900
牛肉と季節野菜のあんかけご飯 (税込 2,090)
(スープがっきます)



湯麺

Soup noodles

1. 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)
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 1,800
アスター麺 (税込 1,980)
3. 叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork* 1,600
チャーシュー麺 (税込 1,760)
4. 担担麺 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,600
担担麺 (税込 1,760)
5. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 1,700
サンラータン麺 (税込 1,870)



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. 什 錦 炒 麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,800
焼きそば (税込 1,980)

2. 時 菜 蝦 仁 炒 麺 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 1,900
海老と野菜の焼きそば (税込 2,090)

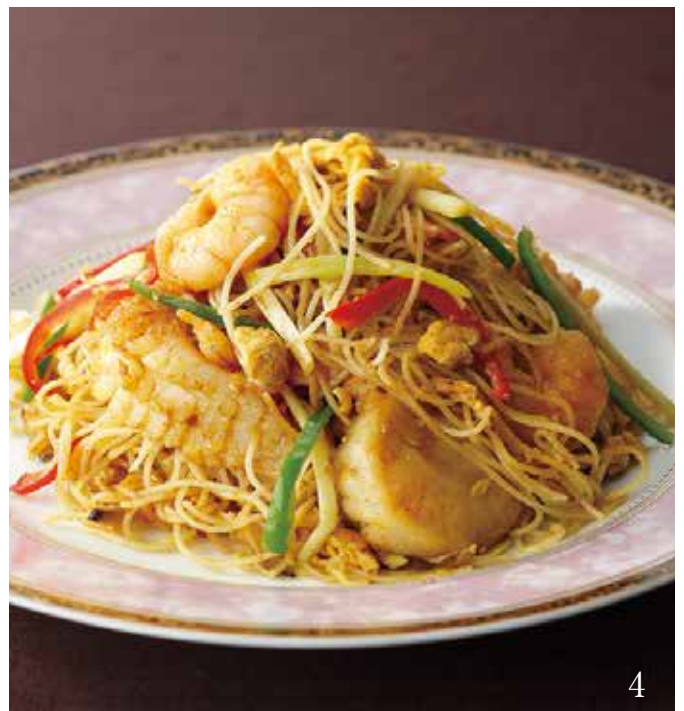
3. 海 鮮 炒 麺 *Fried noodles with seafood* 2,100
海の幸の焼きそば (税込 2,310)

4. 海 鮮 星 加 坡 米 粉 *Rice-flour noodles with seafood* 2,200
海の幸のビーフン (スープがつきます) (税込 2,420)

調味をお選びください。①塩味 ②カレー風味



3



4

デザート

Dessert

1. 香 芒 布 丁 *Mango pudding* 1,000
マンゴープリン (税込 1,100)
2. 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)
3. 杏 仁 巴 飛 *Soft almond jelly parfet* 900
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 990)
フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。
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 (fruit, sweet red beans)* 700
タピオカのココナッツミルク (税込 770)
(フルーツまたは小豆からお選び下さい。)
6. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 700
カラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 770)
7. 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)

