

麵のこだわり

銀座アスターの中華麵は、独自にブレンドした小麦を使った自社製生麵。
出来立ての麵は低温でねかせて一番美しい状態で店舗へ運び、
スープ麵や焼きそばに使います。細めのストレート麵は喉ごしが良く、
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。



前菜 Appetizer



1. 三拼盤 2,750

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。



2. 什錦小拼盤 1名様用 1,320

Chef's special appetizer

一口前菜四種盛り合わせ

四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。



3. 棒棒鶏 1~2名様用 1,320

Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)

バンバンジー (蒸し鶏とくらげの胡麻ソース和え)

香りのよい芝麻醬 (胡麻ソース) がくらげと蒸し鶏とベストマッチ。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。



4. 拌海蜇皮 1~2名様用 1,980

Jellyfish in vinegar

くらげの甘酢和え

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。



5. 蜜汁叉焼肉 1~2名様用 1,320

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。
胡桃の蜜がけとあわせてどうぞ。

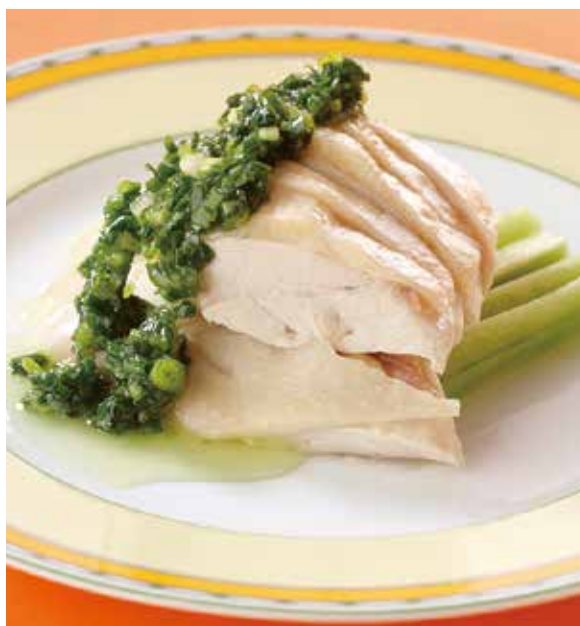


6. 沙律蝦 1~2名様用 1,980

Prawn and nuts salad

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。



7. 広東白切鶏 1~2名様用 1,320

Cold chicken (Ginger scallion sauce)

蒸し鶏の広東式葱生姜ソース

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。

点心

Dimsum・Fry・Deep fry

ご追加は1個または1本単位で、承ります

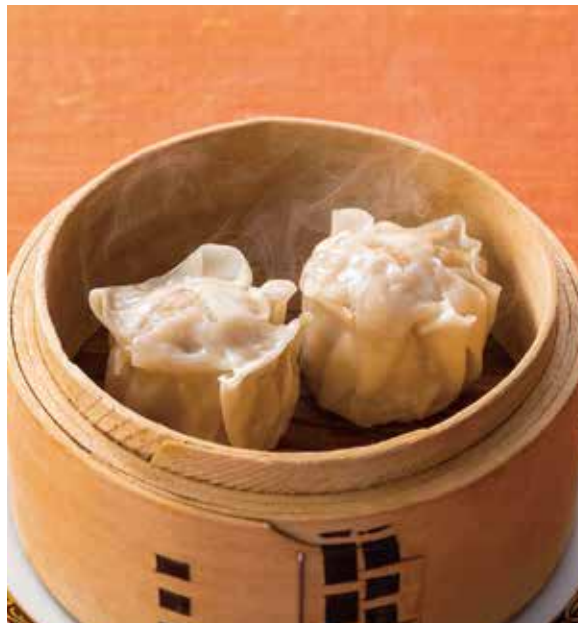


1. 鍋貼児 2個 550

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、蟹の味わいを
生かした焼売です。



3. 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。



4. 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。



5. 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。

表示価格は税込です。



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。



7. 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。



7. 炸蝦丸子 3個 825

Fried shrimp balls

海老団子の揚げ物

海老のすり身を練り上げ、
一口サイズに香ばしく揚げました。



8. 炸春卷 1本 440

Spring rolls

春巻

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

海の幸・スープ *Seafood・Soup*



1. 乾焼蝦仁 2,860
Sautéed shrimp (Chili sauce)

海老のチリソース煮

薬味が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。



2. 芙蓉海鮮魚翅羹 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



3. 紅焼魚翅 1名様用 2,750
Shark's fin soup
ふかのひれのスープ



4. 包米湯 1名様用 880
Corn soup
コーンスープ

表示価格は税込です。



6. 海鮮鍋粿 2,200

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。



7. 芹菜炒魷魚 1,870

Sautéed cuttlefish and celery

いかとセロリーの炒め物

いかとセロリーをあっさりと塩味で炒めました。



5. 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。

表示価格は税込です。

肉料理・野菜・豆腐

Meat・Vegetables・Tofu



1. 豉椒牛里脊 2切 1,540
Sautéed beef (Pepper & black beans sauce)

牛フィレ肉ステーキ、マントウ添え

牛フィレ肉をミディアムレアに焼き上げ、中国の粒味噌(ドウチャー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1切単位で承ります。



2. 青椒牛肉絲 2,860
Sautéed beef and pimiento

牛肉とピーマンの細切り炒め

やわらかな牛肉を緑鮮やかなピーマン、筍と炒めました。香り、味ともにそろった肉料理の定番です。



3. 糖醋里脊 2,200
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業です。



4. 北京□鴨 1切 825
Roasted Peking duck with salad

北京ダック、サラダ添え

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。お口直しのサラダと共に召しあがりください。



5. 油淋鶏 1,980

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。



6. 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。



7. 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 ④XO醬



8. 糖醋丸子 6個 1,320

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を使った肉団子。
お子様にも人気の一皿です。



9. 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。



10. 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。

ご飯 Rice

スープ・香の物がつきます



1. 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。



2. 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。



3. 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。



4. 什錦燴飯 1,980

Pork and vegetables sauté on rice

五目うま煮かけご飯

半熟目玉焼きのとろりとした黄身をからめながら食べる、女性も召し上がりやすいかけご飯です。



5. 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

表示価格は税込です。

炒麵 *Fried noodles*

焼きそばは焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます



1. 海鮮炒麵 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。
塩味のアんが素材の味をひきたてます。



2. 什錦炒麵 1,980
Fried noodles with pork and vegetables

焼きそば

野菜をたっぷり使い、揚げ海老、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。



3. 広東炒麵 2,200
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。

湯麺 *Soup noodles*



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. 蝦仁湯麺 2,090

Soup noodles with shrimp and vegetables sauce

海老と野菜のあんかけ麺

海老、筍、青菜、葱を広東式に強火で炒めたあんをかけたスープ麺です。



3. 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。



4. 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くせになる
刺激的なスープ麺です。

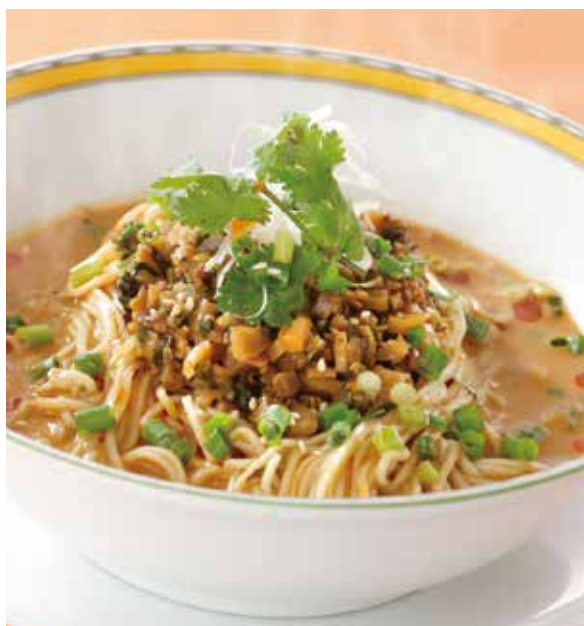


5. 芹菜湯麺 2,090

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。



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にラー油を
加えたオリジナルの練り胡麻たっぷりのスープが
ベストマッチの一品です。



7. 魚翅麺 5,500/ハーフ 2,750

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鮫等のひれを使った
本格派のスープ麺です。

デザート Dessert



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。



2. 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。



3. 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



4. 杏仁巴飛 ----- 990
Soft almond jelly parfait

やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

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。フルーツジュレは季節変わりです。



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



6. 炸芝麻球 ----- 1個 308
Deep fried sweet dumpling with sesame seed

あん入り揚げ胡麻団子

ご追加は一個単位で承ります。