
前菜

Appetizer

1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 2,750
三種前菜盛り合わせ
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. 什 錦 小 拼 盤 *Special appetizer* 1名様 1,650
おすすめオードブル
3. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* 2,035
黒豚のチャーシュー
4. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 2,200
くらげの甘酢和え
5. 葱 香 海 蜇 皮 *Jellyfish (scallion sauce)* 2,200
くらげの葱油香り和え
6. 芝 麻 白 切 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 1,980
蒸し鶏のバンバンジー風胡麻ソース
7. 姜 葱 白 切 鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 1,980
蒸し鶏の葱生姜ソース



名菜 ふかのひれのお料理・スープ

Aster Selected Dish "Shark's fin"・Soup

1. 紅 焼 排 翅 *Braised whole shark's fin* 14,300
吉切鯨の尾びれの姿煮込み ハーフ 7,150

2. 芙蓉海鮮魚翅羹 *Shark's fin soup with seafood* 1名様 2,860
ふかのひれと海の幸のスープ

3. 紅 焼 魚 翅 *Shark's fin soup* 1名様 2,750
ふかのひれのスープ

4. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様 880
コーンスープ



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

名菜 北京ダック

Aster Selected Dish "Peking Duck"

1. 北 京 烤 鴨 *Roasted Peking duck* 1切 880
北京ダック

2. 北 京 烤 鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 7,700
北京ダック(半羽・1羽) 1羽 14,300

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。



特別に肥育したアヒルの皮の美味を賞味する「北京ダック」は明代半ばに終え金で調理法が確立したと伝えられます。

名菜 鮑料理

Aster Selected Dish "Abalone"

1. 清蒸原殼鮮鮑 *Steamed abalone with soy sauce* 1個 2,750
鮑の蒸し物、香味醬油風味

2. 蠔油磨菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 1個 2,750
鮑ときのこのオイスターソース煮

3. XO 醬炒鮑魚 *Sautéed abalone with XO sauce* 1個 2,750
鮑と野菜の XO 醬炒め



豆腐・きのこ・野菜

Tofu・Mushroom・Vegetables

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* ... 2,090

牛フィレ肉の陳麻婆豆腐

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

2. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,200

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

3. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,200

青野菜のオリーブオイル炒め

エキ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。

●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

4. X O 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,200

野菜ときのこのXO醬炒め



海の幸

Seafood

1. 鮮 奶 汁 大 蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 2尾 1,760
大海老のマヨネーズクリーム炒め
2. 乾 焼 蝦 仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970
海老のチリソース煮
3. 乾 焼 大 蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 2尾 1,760
大海老のチリソース煮
4. 芙 蓉 蝦 仁 *Shrimp omelette* 1枚 1,540
海老玉
5. 海 鮮 ハ 宝 菜 *Sautéed seafood and vegetables* 2,860
海の幸と野菜の八宝菜
6. 蘭 花 炒 鮮 貝 *Sautéed scallop and broccoli* 3,190
帆立貝とブロッコリーの炒め物
7. × ○ 醬 炒 鮮 貝 *Sautéed scallop and broccoli (XO sauce)* 3,190
帆立貝とブロッコリーのXO醬炒め
8. 蔬 菜 炒 魷 魚 *Sautéed cuttlefish and vegetables* 2,200
いかと彩り野菜の広東風炒め
9. 海 鮮 鍋 粬 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,420
海の幸のおこげ料理



牛肉・豚肉・鶏肉

Beef・Pork・Chicken

1. 豉 椒 牛 里 脊 *Sautéed beef with fermented soy beans* 2切 1,980
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
2. 青 椒 牛 肉 絲 *Sautéed beef and pimiento* 2,970
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め
3. 糖 醋 里 脊 *Sweet sour pork* 2,640
黒豚の酢豚
4. 魚 香 肉 絲 *Sautéed pork (Sweet and hot sauce)* 2,640
四川名菜、黒豚の甘辛炒め
5. 生 菜 包 肉 鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2個 1,760
黒豚と筍の香り炒め、レタス包み
追加は1個単位で承ります。
6. 油 淋 鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,310
鶏肉の唐揚げ、香味ソース
7. 腰 果 炒 鶏 丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,310
鶏肉とカシューナッツの炒め物

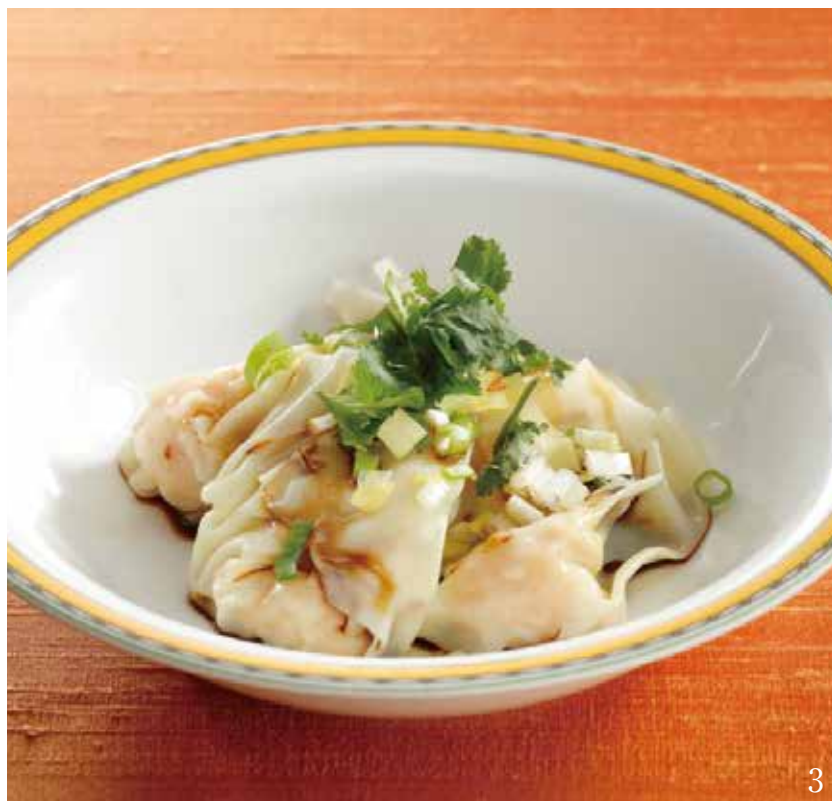


点心

Dimsum

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

- | | | |
|--|----|-----|
| 1. 鍋貼児 Gyoza | 2個 | 550 |
| 餃子 | | |
| 2. 蟹肉焼売 Shaomai with crab meat | 3個 | 825 |
| 豚肉と蟹の焼売 | | |
| 3. 蒸蝦仁雲吞 Steamed shrimp wonton | 4個 | 880 |
| 蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ | | |
| 4. 炸蝦仁雲吞 Fried shrimp wonton (Sweet chili sauce) | 4個 | 880 |
| 揚げ海老ワンタン、スイートチリソース | | |
| 5. 蘿蔔糕 Pan fried raddish cake | 2個 | 770 |
| 大根餅 | | |
| 6. 炸春卷 Spring rolls | 1本 | 440 |
| 黒豚の春巻 | | |
| 7. 百花海鮮 Deepfried shrimp paste and minced seafood ball | 1個 | 605 |
| 海の幸の広東風揚げ物 | | |



3



7

湯麵

Soup noodles

- | | | | |
|-----------------|-------|--|--------|
| 1. | 亜寿多麺 | Aster special soup noodles | 2,420 |
| 黒豚ときのこのアスター麺 | | | |
| 2. | 什錦湯麺 | Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables | 2,530 |
| 海の幸と野菜の五目麺 | | | |
| 3. | 雲吞叉焼麺 | Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton | 2,200 |
| 黒豚チャーシュー海老ワンタン麺 | | | |
| 4. | 魚翅麺 | Soup noodles with braised shark's fin | 5,170 |
| ふかのひれ麺 | | | |
| 5. | 芹菜湯麺 | Soup noodles with celery and pork | 2,200 |
| 黒豚のセロリー麺 | | | |
| 6. | 酸辣湯麺 | Hot and sour soup noodles | 1,870 |
| サンラータン麺 | | | |
| 7. | 担担麺 | Noodles with minced beef (Very hot) | 1,760 |
| 担担麺 | | | |
| 8. | 紅焼排翅麺 | Soup noodles with braised shark's fin (Whole) | 14,300 |
| ふかのひれの姿煮込み麺 | | | |
| | | ハーフ | 7,700 |



※表示価格は税込です。※写真はイメージです。※特定原材料等については係員におたずねください。

炒麺・ご飯

Fried noodles・Rice

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 陶板三宝炒麺 *Fried noodles with abalone, seafood and pork on hot grill plate* 4,180
鮑と海の幸と黒豚の焼きそば、陶板仕立て
2. 海鮮黒猪炒麺 *Fried noodles with seafood and pork* 2,530
海の幸と黒豚の焼きそば
3. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば
4. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば



5. 陶板鮑魚海鮮炒飯 *Fried rice with abalone and seafood on hot grille plate* ----- 4,180
鮑と海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て

6. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,640
牛フィレ肉とレタスの炒飯

7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,980
炒飯

8. 牛肉燴飯 *Sautéed beef served on rice* 2,200
牛フィレ肉と野菜のあんかけご飯



デザート

Dessert

1. 鮮果鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツ添え
フルーツソースは季節替わりでご用意しております

2. 香 朥 布 丁 *Mango pudding* 990
マンゴープリン

3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream* 880
(fruit, sweet red beans)
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下さい)

4. 西 米 奶 露 *Coconut milk with tapioca* 770
(fruit, sweet 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)

5. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* 770
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

6. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 616
あん入り揚げ胡麻団子

