

前菜・スープ



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. 拌海蜇皮 1~2名様用 2,420

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。

表示価格は税込です。



4. 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。



5. 広東白切鶏 1~2名様用 1,320
Cold chicken (Ginger scallion sauce)

蒸し鶏

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。



6. 棒棒鶏 1~2名様用 1,320
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。



7. 包米湯 1名様用 880
Corn soup

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。

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ら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出すベストセラー商品です。



創業店舗(1926年 銀座一丁目)

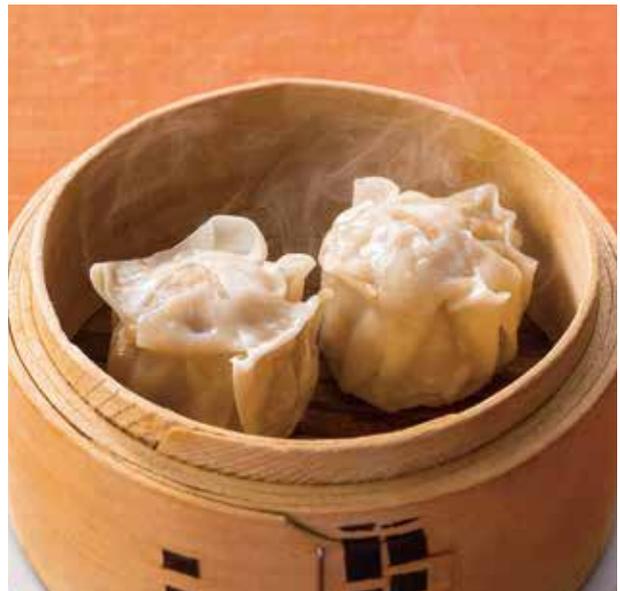


1. 鍋貼児 2個 550

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、蟹のあじわいを生かした焼売です。

表示価格は税込です。



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。



6. 炸春卷 1本 440

Spring rolls

春巻

豚肉、筍、椎茸など、しつとりと炒めた具を
巻き、カリッと揚げました。
塩山椒をつけてどうぞ。

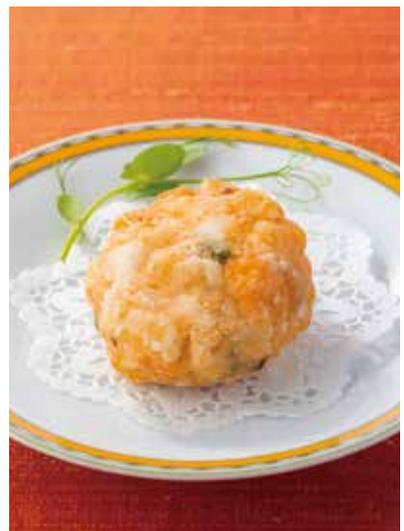


7. 炸蝦仁雲吞 4個 880

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。



8. 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。

調理長おすすめ ふかのひれ・鮑 あわび



1. 紅焼排翅 ----- 1枚 16,500 / ハーフ 8,250
Braised whole shark's fin

吉切鮫の尾びれの姿煮込み

吉切鮫の尾びれに金華ハムをたっぷり使った上質のスープでしっかり味を含ませました。伝統の技術が生み出す一品です。



2. 芙蓉海鮮魚翅羹 ----- 6,160 / 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

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。



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

ふかのひれのスープ

丸鶏をたっぷり使った上質なスープで、ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

表示価格は税込です。



4. 豉汁煎鮑魚 1~2名様用 2,640
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce
鮑のステーキ、^{ドゥチー}豆豉ソース
中国の粒味噌(ドゥチー)を炒めて作る香りの良いソースが鮑のうまみを引き出します。



5. 葱油原殻鮑魚 1~2名様用 2,640
Steamed abalone with scallion sauce
鮑の広東式葱風味蒸し、香味醤油ソース
鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りを移した油と香味野菜を使った醤油だれと共に楽しみいただきます。



6. 蠔油炒鮑魚 1~2名様用 2,640
Sautéed abalone with oyster sauce
鮑と野菜のオイスターソース炒め
オイスターソースのコクと風味が鮑の味いにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。



7. XO醬炒鮑魚 1~2名様用 2,640
Sautéed abalone with XO sauce
鮑と野菜のXO醬炒め
干し貝柱と干し海老、中国ハムを使いピリッと辛めに仕上げたXO醬が香りよく鮑を包み込みます。

表示価格は税込です。

海の幸・野菜



1. 乾焼蝦仁 3,080

Sautéed shrimp (Chili sauce)

海老のチリソース煮

薬味がたっぷりと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. 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。



3. 蘭花鮮貝 3,080

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 ②XO醬

表示価格は税込です。

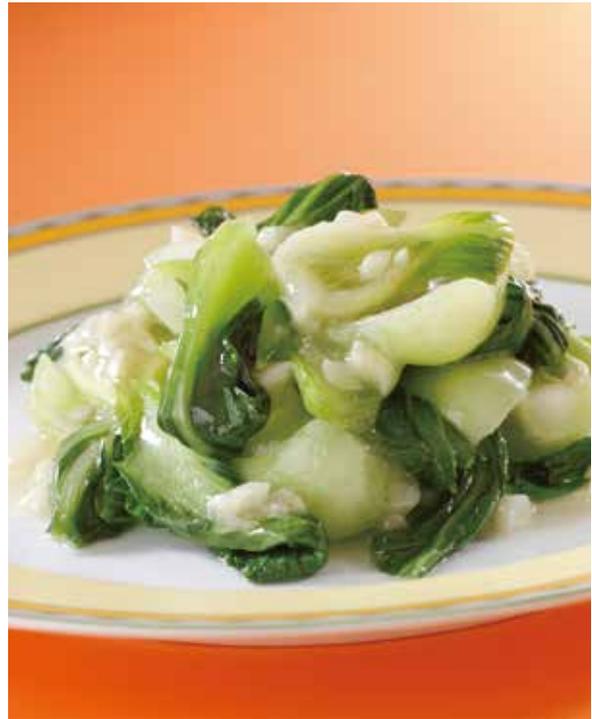


4. 海鮮八宝菜 2,640

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。



5. 橄欖油炒蔬菜 1,980

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



6. 芹菜炒魷魚 1,870

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 ②XO醬



7. 海鮮鍋粿 2,200

Sautéed seafood served on crisp rice

海の幸のおこげ料理

四種類の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。

肉料理・豆腐



1. 北京烤鴨 1切 825/4切 3,300

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。



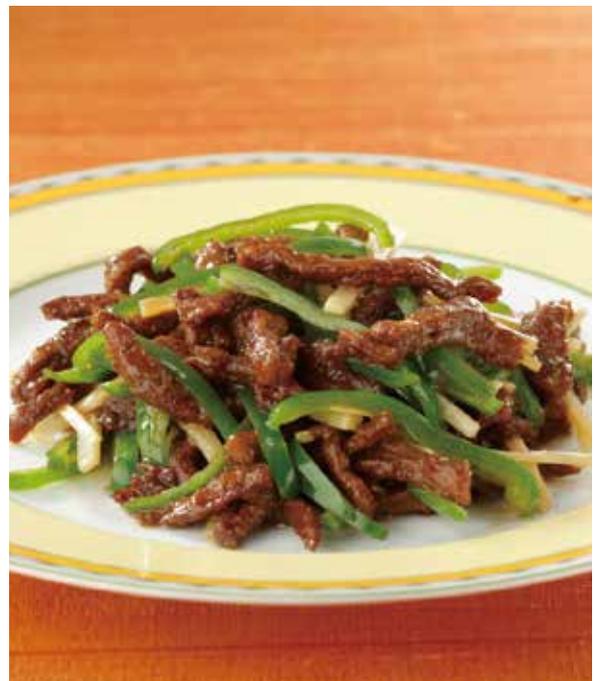
2. 豉椒牛里脊 2切 1,540

Sautéed beef with fermented soy beans

牛フィレ肉のステーキ、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(ドウチー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



3. 青椒牛肉絲 2,860

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。

表示価格は税込です。



4. 糖醋里脊 2,640

Sweet sour pork

鹿児島産黒豚ロースの酢豚

オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和を通じてお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。



5. 回鍋肉 1,980

Sautéed pork and cabbage

鹿児島産黒豚ロースの回鍋肉

うまみのある黒豚ロースをたっぷりのキャベツと一緒に甘味噌で仕上げました。四川の名物料理ですが辛さひかえめです。



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. 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。



8. 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。



9. 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。

表示価格は税込です。

湯麺

アスター麺 - 秘伝のブレンド味噌 -

醤油味のスープに、4種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。

昭和33年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。ブレンド味噌にニンニクや豆豉(中国粒味噌)を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のあんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



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. 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。

表示価格は税込です。



3. 芙蓉蝦仁麵 2,090

Shrimp omelette soup noodle

海老玉麵

ふっくら焼いた海老玉をのせた、ボリュームたっぷりのスープ麺です。

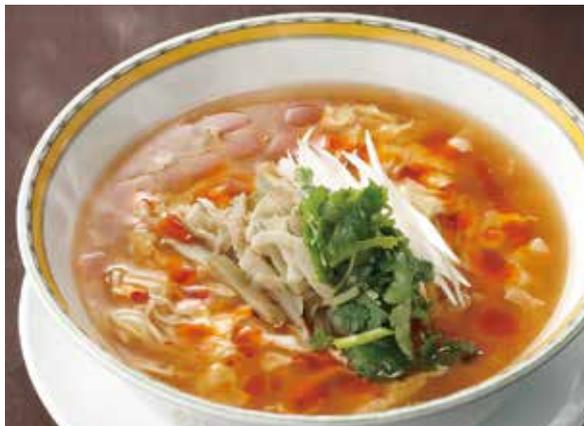


4. 芹菜湯麵 2,200

Soup noodles with celery and pork

鹿児島産黒豚ロースのセロリー麵

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。

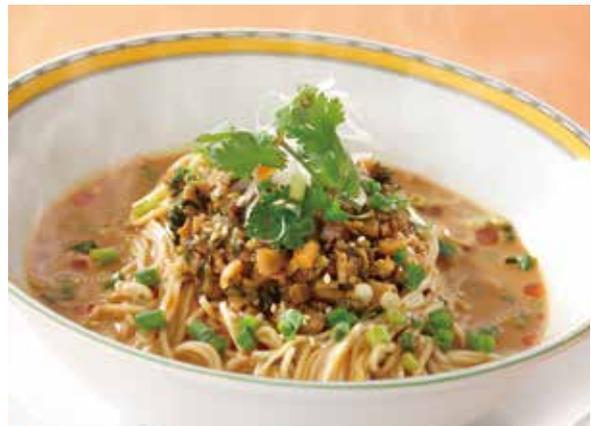


5. 酸辣湯麵 1,980

Hot and sour soup noodles

サンラータン麵

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。



6. 担担麵 1,870

Noodles with minced beef (Hot)

担担麵

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。



7. 魚翅麵 5,500/ ハーフ 2,750

Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麵

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。



8. 排翅麵 16,500/ ハーフ 8,250

Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麵

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

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。

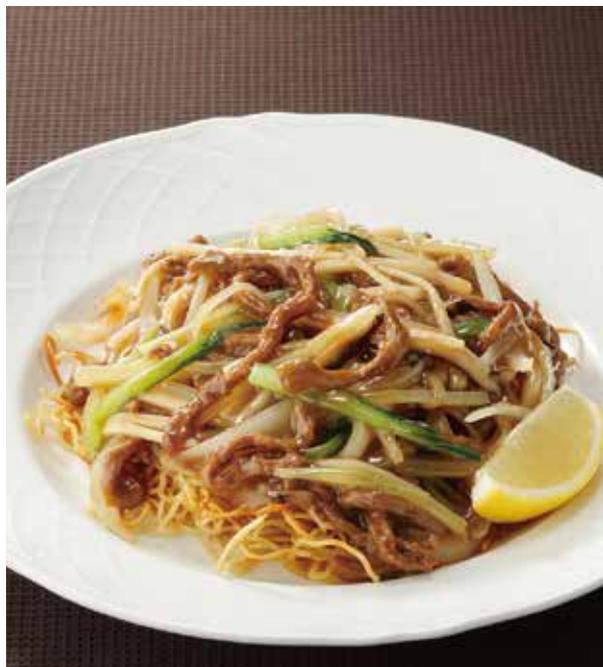


1. 海鮮炒麺 2,420

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。



2. 広東炒麺 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。



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。



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。



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、卵と一緒にふっくらと
 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。

表示価格は税込です。

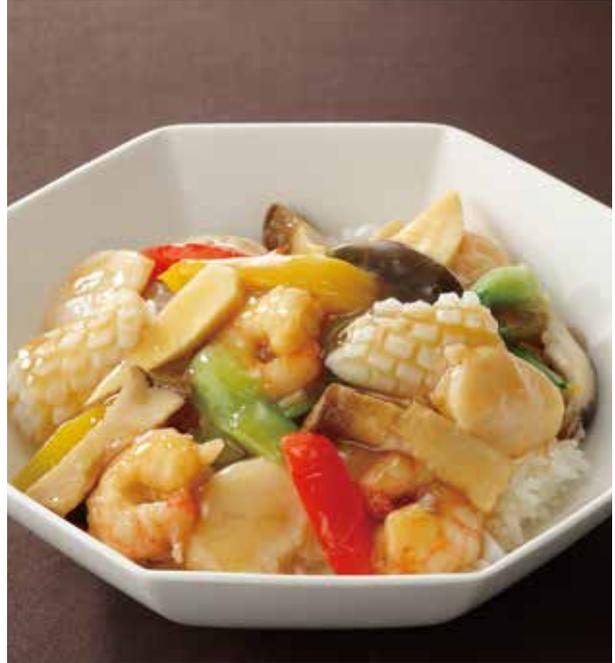


6. 牛肉生菜炒飯 2,640

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。



7. 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。



8. 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。



9. 魚翅泡飯 3,300

Boiled rice in shark's fin soup

ふかのひれのスープかけご飯

吉切鮫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。



10. 紅焼排翅飯 16,500/

ハーフ 8,250

Braised whole shark's fin rice

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

吉切鮫の尾びれの姿煮込みを一枚そのままのせました。濃厚なスープのうまみをご堪能いただけます。

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
香りとまろやかかさにこだわったオリジナル
レシピの杏仁豆腐。フルーツは季節変わります。



2. 香杧布丁 1,100
Mango pudding
マンゴープリン
マンゴーの果肉を使い、フルーティーな香りと
とろける食感が人気です。



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、
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ください



4. 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ください



5. 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。



6. 雪 糕 770
Coconut milk ice cream
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
 ※バニラもご用意できます



7. 炸芝麻球 2個 616
Deep fried sweet dumpling with sesame seed
あん入り揚げ胡麻団子
 あずきあんを包み、香ばしく揚げました。
 ご追加は一個単位で承ります。



8. 甜点拼鲜果 715
Assorted dessert
**一口デザートとフルーツ、
 胡麻団子の盛り合わせ**
 中国風デザートとフルーツを少しずつ盛り合わせました。
 内容は季節により変わります。

表示価格は税込です。