

前菜

Appetizer

1. 精美時鮮彩盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,900
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 2,090)
4~6名様用 7,200
(税込 7,920)
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,900
三種前菜の盛り合わせ (税込 4,290)
3. 明 炉 叉 焼 肉 *Roasted pork with candied walnuts* 2,600
釜焼き黒豚叉焼と飴炊き胡桃の盛り合わせ (税込 2,860)
4. 拌 特 級 海 蜆 *Premium jellyfish in vinegar* 3,300
舟山産特級くらげの甘酢和え (税込 3,630)
5. 沙 律 海 鮮 *Seafood salad (Chinese dressing)* 3,500
海の幸とハーブのサラダ (税込 3,850)
(胡麻ドレッシング・柚子ドレッシングからお選びください)
6. 白 切 鶏 *Cold chicken (ginger sauce, 2,500
hot pepper sauce, scallion soy sauce) (税込 2,750)*
だいせんどり
大山鶏の蒸し鶏
(広東式葱生姜ソース、四川式唐辛子ソース、北京式葱醬油ソースからお選び下さい)
7. 棒 棒 鶏 *Cold chicken (Sesame sauce)* 2,500
大山鶏のバンバンジー (税込 2,750)
8. 柚 香 鮮 貝 *Cold scallop (Citrus sauce)* 2,600
帆立貝の柚子香り和え (税込 2,860)



1



2



4



5

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. Tipping is not needed.

ふかのひれ

Shark's fin

1. 金腿紅焼排翅 *Braised premium shark's fin with Jin hua ham (whole)* --- 中 13,000
吉切鮫の尾びれの姿煮込み、
金華ハム風味
(税込 14,300)
大 24,000
(税込 26,400)
2. 金腿紅焼大裙翅 *Braised special premium shark's fin with Jin hua ham (whole)* 28,000
毛鹿鮫の尾びれの姿煮込み、
金華ハム風味
(税込 30,800)
3. 黄 焼 排 翅 *Braised premium shark's fin (Peking style) (whole)* 中 13,000
吉切鮫の尾びれの姿煮込み、
北京式^{ナイタン}奶湯仕立て
(税込 14,300)
大 24,000
(税込 26,400)
4. 火腿紅焼金翅 *Premium shark's fin soup with Jin hua ham* ----- 1名様用 2,700
ふかのひれの金華ハム風味スープ
(税込 2,970)
6,000
(税込 6,600)
5. 白 焼 金 翅 *Premium shark's fin soup (Peking style)* ----- 1名様用 2,700
ふかのひれの北京式^{ナイタン}奶湯スープ
(税込 2,970)
6,000
(税込 6,600)
6. 蟹 王 金 翅 *Premium shark's fin soup with king crab meat* ---- 1名様用 3,500
ふかのひれとたらば蟹のスープ
(税込 3,850)
8,000
(税込 8,800)
7. 湯 王 *Steamed soup with shark's fin, abalone, ----- 1名様用 5,500
sea cucumber and the highest quality shiitake (税込 6,050)*
ふかのひれ、鮑、なまこ、
天白椎茸の極上壺蒸しスープ



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. Tipping is not needed.

活け鮑・なまこ・燕の巣

Abalone・Sea cucumber・Bird's nest

1. 豉汁煎鮮鮑 *Sautéed abalone (fermented soy-beans sauce)* 1粒 **3,000**
活け鮑のステーキ (税込 3,300)
2. 蠔皇鮑參 *Braised abalone and Sea cucumber (Oyster sauce)* **5,200**
活け鮑となまこのかき油煮込み (税込 5,720)
3. 蠔油鮑魚 *Braised abalone (Oyster sauce)* **5,800**
活け鮑のかき油煮込み、季節野菜添え (税込 6,380)
4. 奶油鮑魚 *Braised abalone (Cream sauce)* **5,800**
活け鮑のクリーム煮 (税込 6,380)
5. 葱焼海參 *Braised sea cucumber with scallion* **6,000**
山東名菜、なまこの葱風味煮込み (税込 6,600)
6. 金湯燴燕巢 *Bird's nest with Jin hua ham soup* 1名様用 **6,000**
燕の巣の極上スープ、金華ハム風味 (税込 6,600)



1

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. Tipping is not needed.

海老・大粒帆立貝

Shrimp・Scallop

1. 酒釀乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 3,300
海老の上海風唐辛子ソース煮 (税込 3,630)
2. 素菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables(Salt,XO sauce,shrimp sauce, --- 3,200*
fermented rice sauce,fermented soy-beans) (税込 3,520)
海老と季節野菜の炒め物
シアジャン ホンザオ ドウチー
調味をお選び下さい (塩、XO 醬、蝦醬、紅糟、豆豉)
3. 宮保蝦仁 *Sautéed shrimp and nuts (Hot sauce)* 3,200
海老とナッツの辛味炒め (税込 3,520)
4. 鮮奶汁明蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce , Mango cream sauce) --- 3,800*
大海老のクリーム炒め (税込 4,180)
※マヨネーズクリーム、マンゴーソースからお選びください。
5. 珊瑚扒鮮貝 *Sautéed scallop with king crab meat* 4,000
帆立貝のたらば蟹あんかけ (税込 4,400)
6. 豉汁鮮貝 *Sautéed scallop (fermented soy-beans)* 3,200
ドウチー
帆立貝のソテー豆豉ソース (税込 3,520)
7. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop with broccoli* 3,200
帆立貝とブロッコリーの炒め物 (税込 3,520)



4



6

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. Tipping is not needed.

海の幸・おこげ料理

Seafood・Crisp rice

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,800
海の幸と季節野菜の八宝菜、陶板仕立て (税込 4,180)
2. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery (Salt, XO sauce, shrimp sauce, 2,800*
fermented rice sauce, fermented soy-beans) (税込 3,080)
あおりいかとセロリーの炒め物
調味をお選び下さい (塩、XO 醬、蝦醬、紅糟、豆豉)
3. 糖醋魚 *Sweet sour fish* 2,800
白身魚の甘酢あんかけ (税込 3,080)
4. 重慶水煮魚 *Braised fish in casserole (Very hot)* 3,000
白身魚の重慶式辛味煮込み、土鍋仕立て (税込 3,300)
5. 芙蓉蟹王 *King crab meat egg fooyong* 3,400
たらば蟹の蟹玉 (税込 3,740)
6. 醬爆蟹腿 *Sautéed king crab (spicy sauce)* 8,000
たらば蟹の炒め煮、陶板仕立て (税込 8,800)
7. 四宝海鮮鍋耙 *Sautéed seafood and vegetables served on crisp rice* 3,200
四種海の幸のおこげ料理 (税込 3,520)
8. 三椒牛肉鍋耙 *Sautéed beef served on crisp rice (Hot pepper sauce)* 2,800
牛肉と唐辛子の四川式おこげ料理 (税込 3,080)



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. Tipping is not needed.

北京ダック・鶏肉

Peking duck・Chicken

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 4切 3,200
釜焼き、北京ダック (税込 3,520)
半羽 8,000 (税込 8,800)
1羽 14,000 (税込 15,400)

2. 烤鴨燉西洋菜 *Peking duck and watercress soup* 1名様用 1,600
北京ダックとクレソンの煮込みスープ (税込 1,760)
2,800 (税込 3,080)

3. 韭黄炒鶏絲 *Sautéed chicken with yellow leek* 2,600
だいせんどり 大山鶏と黄にらの炒め物 (税込 2,860)

4. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,600
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 2,860)

5. 四川油淋鶏 *Fried chicken (Hot and sour sauce)* 2,600
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,860)



1



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. Tipping is not needed.

牛肉・豚肉

Beef・Pork

1. 豉汁煎和牛 *Sautéed Japanese beef* 1切 2,800
鹿児島産黒毛和牛リブロースのステーキ (税込 3,080)

2. 蠔油牛肉片 *Sautéed beef (Oyster sauce)* 3,400
牛フィレ肉のかき油炒め (税込 3,740)

3. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,400
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め (税込 3,740)

4. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,900
鹿児島産黒豚の酢豚 (税込 3,190)

5. 香爆西洋菜肉片 *Sautéed pork and watercress* 2,800
鹿児島産黒豚とクレソンの山東式炒め (税込 3,080)



1



5

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. Tipping is not needed.

野菜・きのこ

Vegetables・Mushroom

1. 蒜茸炒菜芯 *Sautéed vegetable with minced garlic* 2,200
(Salt, soy sauce, shrimp paste sauce) (税込 2,420)

青野菜のガーリック炒め

調味をお選び下さい (①ガーリック塩炒め、②ガーリック醤油炒め、③かき油煮込み)

2. XO醬時菜 *Sautéed vegetables (XO sauce)* 2,800
季節野菜のXO醬炒め (税込 3,080)

3. 珊瑚扒龍鬚菜 *Sautéed green asparagus and mushroom* 3,400
with crab meat sauce (税込 3,740)

グリーンアスパラガスときのこのたらば蟹あんかけ

4. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushroom (Garlic soy sauce)* 2,200
きのこの雲南式ガーリック醤油炒め (税込 2,420)



4

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. Tipping is not needed.

豆腐・スープ

Tofu・Soup

1. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,200
陳麻婆豆腐 (税込 2,420)
2. 蟹王豆腐 *Braised king crab meat and tofu* 3,400
たらば蟹と豆腐の煮込み (税込 3,740)
3. 蟹王金翅 *Premium shark's fin soup with king crab meat* --- 1名様用 3,500
ふかのひれとたらば蟹のスープ (税込 3,850)
2~3名様用 8,000
(税込 8,800)
4. 烤鴨燉西洋菜 *Peking duck and watercress soup* 1名様用 1,600
北京ダックとクレソンの煮込みスープ (税込 1,760)
2~3名様用 2,800
(税込 3,080)
5. 蘑菇素菜湯 *Vegetables soup with mushroom* 1名様用 1,400
野菜ときのこたっぷりのスープ (税込 1,540)
2~3名様用 2,600
(税込 2,860)
6. 蟹肉包米湯 *Corn soup with crab meat* 1名様用 1,200
蟹肉入りコーンスープ (税込 1,320)
2~3名様用 2,400
(税込 2,640)
7. 芙蓉海鮮羹 *Seafood soup* 1名様用 1,600
海の幸のスープ (税込 1,760)
2~3名様用 3,000
(税込 3,300)



1



2



4



7

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. Tipping is not needed.

鹹点心

Dimsum

1. 六 珍 燒 売 *Aster special shao-mai* 6個 **1,800**
銀座アスター名物 六珍焼売 (税込 1,980)

2. 百 花 釀 蟹 拑 *Fried stuffed crab claw* 1本 **1,200**
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 1,320)

3. X O 醬 蘿 蔔 糕 *Fried white radish patty with XO sauce* 3個 **1,350**
大根餅のX O 醬添え (税込 1,485)

4. 炸 春 捲 *Spring rolls* 3本 **1,200**
春卷 (税込 1,320)

5. 鍋 貼 兒 *Gyoza* 3個 **1,200**
黒豚と海老の餃子 (税込 1,320)

飯

Rice

1. 什 錦 炒 飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,000
炒飯 (税込 2,200)
2. 蟹王生菜炒飯 *Fried rice with King crab meat and Lettuce* 2,800
たらば蟹とレタスの炒飯 (税込 3,080)
3. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood in casserole* 3,200
海の幸のあんかけ炒飯、陶板仕立て (税込 3,520)
4. 魚 翅 泡 飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,000
ふかのひれのスープかけごはん (税込 3,300)
5. 広 東 三 鮮 粥 *Rice porridge with seafood* 2,200
海の幸入り広東式粥 (税込 2,420)
6. 什 錦 燴 飯 *Pork and vegetable sauté on rice* 2,000
五目うま煮かけごはん (税込 2,200)



湯麺・炒麺・米粉

Soup noodles・Fried noodles・Rice-flour noodles

1. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,000
アスター麺 (税込 2,200)

2. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* ---- 2,800
海の幸と季節野菜の湯麺 (税込 3,080)

3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with pork and celery* 2,000
鹿児島産黒豚とセロリーの湯麺 (税込 2,200)

4. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 4,600
ふかのひれ麺 (税込 5,060)
小 2,300
(税込 2,530)

5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 2,000
担担麺 (税込 2,200)
小 1,200
(税込 1,320)

6. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,000
焼きそば (税込 2,200)

7. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 2,800
海の幸の焼きそば (税込 3,080)

8. 広 東 炒 麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,200
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,420)

9. 陶板蠔油鮑魚炒麵 *Fried noodles with Abalone and mushrooms in casserole* 4,200
鮑ときのこのあんかけ焼きそば、陶板仕立て (税込 4,620)

10. 福 建 米 粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 2,000
福建ビーフン (税込 2,200)

11. 海 鮮 米 粉 *Rice-flour noodles with seafood in casserole* 3,200
(Salt or Sate sauce) (税込 3,520)

海の幸のビーフン

調味をお選び下さい (塩、チャーシューファン沙茶醬)

沙茶醬…干し海老、干し魚、唐辛子、にんにく、各種スパイスを加えたカレー風ソース



デザート

Dessert

1. 香 柑 布 丁 *Mango pudding* 1,200
完熟マンゴープリン (税込 1,320)
2. 杏 仁 巴 飛 *Almond jelly parfait* 1,000
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 1,100)
3. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 900
フルーツたっぷりの杏仁豆腐 (税込 990)
4. 美人鮮奶豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 900
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 990)
5. 西 米 奶 露 *Coconut milk with tapioca* 900
タピオカのココナッツミルク (税込 990)
(フルーツまたは小豆からお選びください)
Please choose the sweetness of favorite (fruit or sweet red beans)
6. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream* 1,000
タピオカのココナッツミルク、 (税込 1,100)
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)
Please choose the sweetness of favorite (fruit or sweet red beans)
7. 双 味 雪 糕 *Assorted ice cream* 900
アイスクリーム二種盛り合わせ (税込 990)
8. 健美三彩糕 *Turtle jelly, almond jelly and Aiyu jelly (Lemon syrup)* 1,000
愛玉子と杏仁豆腐と亀ゼリーのレモンシロップ° (税込 1,100)
オーギョーチ
9. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 3個 1,050
あん入り揚げ胡麻団子 (税込 1,155)



1



3



8

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. Tipping is not needed.