
前菜・サラダ

Appetizer・Salad

1. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,500
三種前菜盛り合わせ (税込 3,850)
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. 拌 海 蜇 皮 *Jellyfish in vinegar* 2,800
くらげの甘酢和え (税込 3,080)
3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 1,900
バンバンジー (税込 2,090)
4. 柚香双鮮沙律 *Seafood salad with tomato (Citrus dressing)* 2,200
帆立貝と海老とトマトのサラダ、
柚子ドレッシング (税込 2,420)



午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

名菜 ふかのひれ・鮑のお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin" "Abalone"

吉切鮫(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 with Jinhua ham* 15,000
吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み (税込 16,500)
2. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup with Jinhua 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)
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)
4. 蠔油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)* 5,000
鮑ときのこのオイスターソース煮 (税込 5,500)
5. 奶油蘑菇鮑魚 *Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)* 5,000
鮑ときのこのクリーム煮 (税込 5,500)



午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

海の幸

Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,000
海の幸と野菜の八宝菜 (税込 3,300)
2. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* 2,800
帆立貝とブロッコリーの強火炒め (税込 3,080)
3. 芹菜炒魷魚 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* 2,400
いかとセロリーの炒め物 (税込 2,640)
●調味をお選びください(塩味、XO醬)
4. 鮮奶汁大蝦 *Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* 3,200
大海老のマヨネーズクリーム炒め (税込 3,520)
5. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,800
海老のチリソース煮 (税込 3,080)
6. 乾焼大蝦 *Sautéed prawn (Chili sauce)* 3,200
大海老のチリソース煮 (税込 3,520)
7. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* 2,200
海老玉 (税込 2,420)
8. 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。



1



4



5



7

午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

肉料理

Meat



1. 糖醋里脊
Sweet sour pork 2,500
鹿児島産黒豚の酢豚 (税込 2,750)



2. 青椒牛肉絲
Sautéed beef and pimiento 2,800
牛肉とピーマンの (税込 3,080)
細切り炒め



3. 豉椒牛里脊
Sautéed beef with fermented soy beans 4切 2,800
牛フィレ肉のステーキ、 (税込 3,080)
マントウ添え



4. 魚香肉絲
Sautéed pork (Sweet and hot-sauce)..... 2,500
四川名菜、 (税込 2,750)
鹿児島産黒豚肉の甘辛炒め

5. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 4切 3,000
北京ダック (税込 3,300)

6. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,200
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,420)

7. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken with cashew nut* 2,200
大山鶏とカシューナッツの炒め物 (税込 2,420)



野菜・豆腐・スープ料理・おこげ料理

Vegetables・Tofu・Soup・Crisp rice

1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 1,800
青野菜のオリーブオイル炒め (税込 1,980)
●調味をお選びください ①ガーリック(塩・醤油)②オイスターソース
エク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がります
2. × ○ 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,200
野菜ときのこのXO醬炒め (税込 2,420)
3. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)* 1,800
陳麻婆豆腐 (税込 1,980)
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
4. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 2,400
帆立貝と海老と豆腐の煮込み (税込 2,640)
5. 酸 辣 湯 *Hot and sour soup* 1名様 700
サンラータン (税込 770)
6. 包 米 湯 *Corn soup* 1名様 800
コーンスープ (税込 880)
7. 海 鮮 鍋 粍 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,600
海の幸のおこげ料理 (税込 2,860)



午後5時以降のご利用につきましては、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 after 5:00p.m.

点心
Dimsum

1. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* 3個 750
豚肉と蟹の焼売 (税込 825)

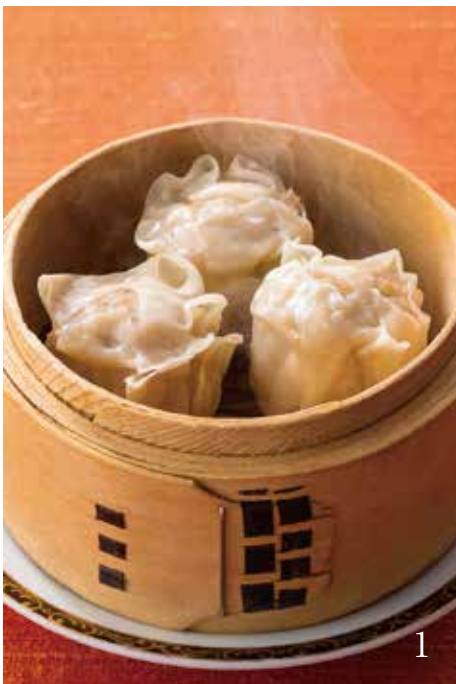
2. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* 1個 550
海の幸の広東風揚げ物 (税込 605)

3. 蒸蝦仁雲吞 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 1,200
蒸し海老ワンタン、香味醤油がけ (税込 1,320)

4. 炸蝦仁雲吞 *Fried shrimp wonton with sweet chili sauce* 6個 1,200
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース添え (税込 1,320)

5. 鍋貼児 *Gyoza* 3個 750
餃子 (税込 825)

6. 炸春卷 *Spring rolls* 2本 800
春卷 (税込 880)



ご飯

Rice

ご飯には、香の物がつきます

1. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,600
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (スープがつきます) (税込 2,860)
2. 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 (スープがつきます) (税込 2,640)
3. 什錦増飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 1,800
五目うま煮かけご飯 (スープがつきます) (税込 1,980)
4. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800
炒飯 (スープがつきます) (税込 1,980)



湯麵

Soup noodles

1. 亜寿多麵 *Aster special soup noodles* 1,800
アスター麵 (税込 1,980)
2. 芹菜湯麵 *Soup noodles with celery and pork* 2,000
セロリーの湯麵 (税込 2,200)
3. 蝦仁鮮貝湯麵 *Soup noodles with shrimp and scallop* 2,200
海老と帆立貝のあんかけ麵 (税込 2,420)
4. 什錦湯麵 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,300
海の幸と野菜の五目麵 (税込 2,530)
5. 酸辣湯麵 *Hot and sour soup noodles* 1,700
サンラータン麵 (税込 1,870)
6. 担担麵 *Noodles with minced beef (Very hot)* 1,600
担担麵 (税込 1,760)
7. 雲吞叉燒麵 *Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton* 2,000
チャーシュー海老ワンタン麵 (税込 2,200)
8. 魚翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin* 5,200
ふかのひれ麵 (税込 5,720)



炒麵・ビーフン

Fried noodles·Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麵・揚げ麵をご用意しております

1. 海鮮炒麵 *Fried noodles with seafood* 2,200
海の幸の焼きそば (税込 2,420)
2. 広東炒麵 *Fried noodles with beef and celery* 2,000
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,200)
3. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,800
焼きそば (税込 1,980)
4. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce)* 2,200
海の幸のビーフン、カレー風味 (スープがつきます) (税込 2,420)



デザート

Dessert

1. 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)
2. 美人杏仁豆腐 *Soft almond jelly with fruit sauce* 700
コラーゲン入りやわらか杏仁、フルーツソース (税込 770)
フルーツソースは季節替わりでご用意しております
3. 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)
4. 西米奶露 *Coconut milk with tapioca* 700
(fruit, sweet red beans) (税込 770)
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. 香朶布丁 *Mango pudding* 1,000
 マンゴープリン (税込 1,100)
6. 杏仁巴飛 *Almond jelly parfait* 900
 やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ (税込 990)
 フルーツとフルーツジュレは季節替わりでご用意しております
7. 椰奶雪糕 *Coconut ice cream* 700
 コラーゲン入りココナッツアイスクリーム (税込 770)
8. 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)

