

前菜・サラダ

Appetizer・Salad

1. 亜寿多拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様 1,500
調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ (税込 1,650)
内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。 中 3,500
(税込 3,850)



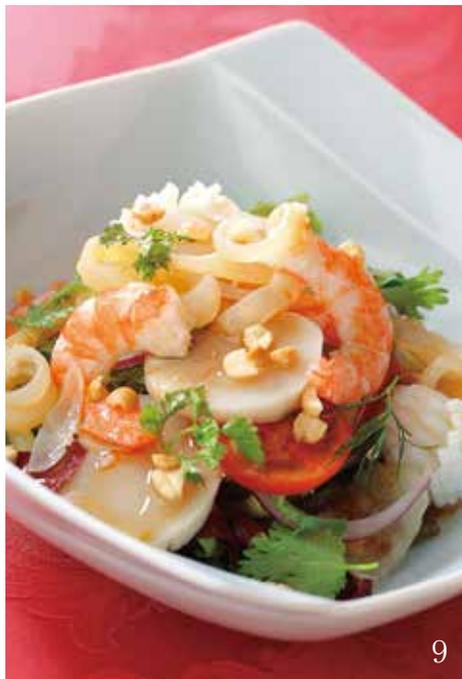
2. 三 鮮 盤 *Three kinds of appetizer* 3,500
三種前菜盛り合わせ (税込 3,850)
銀座アスター人気前菜三種、くらげ、釜焼き叉焼、
広東式蒸し鶏を盛り合わせました。



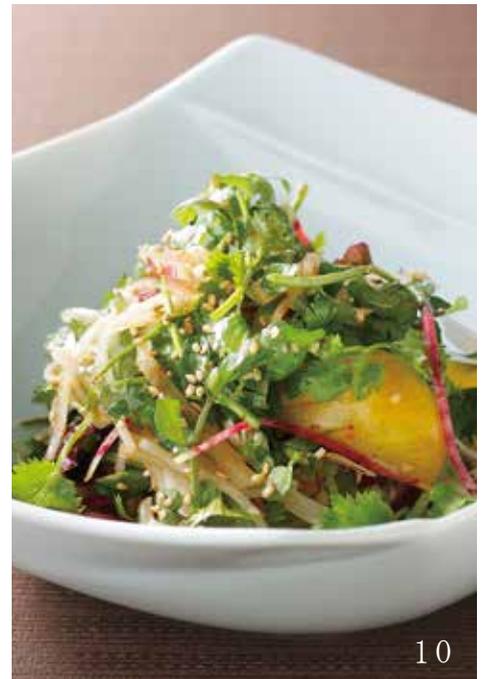
3. 棒 棒 鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* 2,000
 大山鶏のバンバンジー (税込 2,200)
4. 白 切 鶏 *Cold chicken* 1,900
 大山鶏の蒸し鶏 (税込 2,090)
 ●調味をお選びください ① 広東式葱姜ソース
 ② 四川風うまみ唐辛子ソース
5. 脆 皮 焼 肉 *Grilled pork meat with skin* 1,800
 広東式皮付き豚ばら肉の釜焼き (税込 1,980)
6. 蜜 汁 叉 焼 肉 *Roasted pork* 1,800
 釜焼き叉焼と飴炊き胡桃の盛り合わせ (税込 1,980)
7. 拌 海 蜆 皮 *Jellyfish with roasted pork* 2,800
 くらげと叉焼の和えもの (税込 3,080)
 ●調味をお選びください ① 甘酢和え
 ② 葱油香り和え
8. 枸 杞 辣 白 菜 *Pickled Chinese cabbage* 800
 白菜と枸杞の実の甘酢漬け (税込 880)
9. 沙 律 海 鮮 *Seafood salad (Chinese dressing)* 2,400
 海の幸とフレッシュ野菜のサラダ (税込 2,640)
10. 老 虎 菜 *Coriander and vegetables with chinese pepper (Hot sauce)* 1,500
 香菜と彩り野菜の山椒風味辛味和え (税込 1,650)



5



9



10

名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish "Shark's fin"



毛鹿鮫 (モウカザメ) は体長3メートルになる大型のサメ。ひれも大きく厚みがあり、姿煮には特に珍重されます。
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。
尾びれ、胸びれ、金翅(さまざまな部位のひれから良質のひれの繊維を集めたもの)をご用意しております。



1. 紅焼大裙翅

Braised premium salmon shark's fin

..... 大 25,000
(税込 27,500)

毛鹿鮫の尾びれの
姿煮込み

2. 紅焼排翅 *Braised premium shark's fin* 小 6,300
 (税込 6,930)
 吉切鮫の尾びれの姿煮込み 中 14,000
 (税込 15,400)
 ●調味をお選びください ①北京式:深い旨味を持つ白いスープで煮込む柔らか濃厚仕立て
 ②広東式:金華ハムを贅沢に使ったスープで煮込む香味醤油仕立て
3. 金腿紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様 2,000
 (税込 2,200)
 ふかのひれのスープ、金華ハム風味 2~4名様 4,300
 (税込 4,730)
4. 白焼魚翅 *Shark's fin soup with original soy sauce* 1名様 2,000
 (税込 2,200)
 ふかのひれのスープ、オリジナル白醤油風味 2~4名様 4,300
 (税込 4,730)
5. 蟹肉魚翅 *Shark's fin soup with crab meat* 1名様 2,100
 (税込 2,310)
 ふかのひれと蟹のスープ 2~4名様 4,600
 (税込 5,060)



2



5

フォーティアオチアン
アスター名物"佛跳牆" (壺蒸し)
Aster Specialite "Fo tiao qiang"



1. 小壺佛跳牆 Aster Specialite "Fo tiao qiang", steamed soup with shark's fin, abalone, sea cucumber 1壺 3,500
ふかのひれ、鮑、なまこ、干し貝柱の極上壺蒸しスープ (税込 3,850)

「仏が垣根を飛び越える」僧侶が戒律を破って食べにくるほどの美味とうたわれた、福建省の名菜です。
発祥の店「聚春園」を訪ねて研究した味を是非ご賞味ください。



燕の巣・鮑・なまこのお料理

Bird's nest · Abalone · Sea cucumber



2. 清湯燕巢 *Bird's nest soup*

1名様 6,000
(税込 6,600)
北京名菜
燕の巣の宮廷風スープ 2~4名様 18,000
(税込 19,800)



3. 蠔焗扒禾麻鮑 *Braised whole dried abalone*

1個 5,600
(税込 6,160)
広東名菜 大間産干し鮑の煮込み
青森県大間で作る干し鮑は中国の食通が認める最高級品の一つ。小粒ながら厚みのある逸品をご用意いたします。



4. 一品鮑魚 *Abalon dish*

1個 2,800
(税込 3,080)
鮑のお料理

●調理法をお選びください

- ① 広東式葱油風味蒸し香味醤油ソース (写真)
- ② オイスターソース煮込み
- ③ 北京式胡麻風味炒め



5. 葱焼磨菇海參 *Braised sea cucumber and mushrooms with scallion*

4,500
(税込 4,950)
なまこときのこの葱風味煮、
陶板仕立て

海の幸のお料理

Aster Selected Seafood



1. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli*
..... 3,200
大粒帆立貝柱と (税込 3,520)
ブロッコリーの強火炒め
●調味をお選びください
①塩 ②XO醬 ③ブラックビーンズソース

2. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)*
..... 2,800
海老のチリソース煮 (税込 3,080)
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ご愛顧いただく味です。



3. 芙蓉蟹肉 *Crab meat egg fooyong*
..... 2,600
蟹玉 (税込 2,860)
創業時から、お客様のご愛顧をいただく料理の一つ。
贅沢に蟹を加えたやわらかな卵の味わいをお楽しみください。

4. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables*
..... 3,000
海の幸と季節野菜の八宝菜 (税込 3,300)
たっぷりの海の幸と野菜を合わせた八宝菜です。
醤油の風味が海の幸のうまみを引き立てます。

5. 酒釀乾焼大蝦 *Sautéed prawn(Chili sauce)* 3,200
 大海老の上海式チリソース煮 (税込 3,520)
6. 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ソース炒め (税込 3,520)
7. XO醬炒双鮮 *Sautéed scallop with shrimp(XO sauce)* 2,600
 帆立貝と海老のXO醬炒め (税込 2,860)
8. 時菜炒蝦仁 *Sautéed shrimp and vegetables* 2,600
 海老と季節野菜の炒め物 (税込 2,860)
9. 芹菜炒魷花 *Sautéed cuttlefish and celery (XO sauce)* 2,400
 あおりいかとセロリの炒め物、XO醬添え (税込 2,640)
10. 蒜茸椒塩墨魚 *Fried cuttlefish with chinese pepper and garlic* 2,000
 あおりいかとまこもだけの唐揚げ、
 山椒ガーリック風味 (税込 2,200)
11. 一品鮮魚 *Steamed fish or Sweet sour fish* 2,000
 鮮魚のお料理 (税込 2,200)

- 調理法をお選びください ①広東風蒸し物、香味醬油
 ②揚げ物、甘酢あんかけ



野菜・きのこ
Vegetables・Mushroom

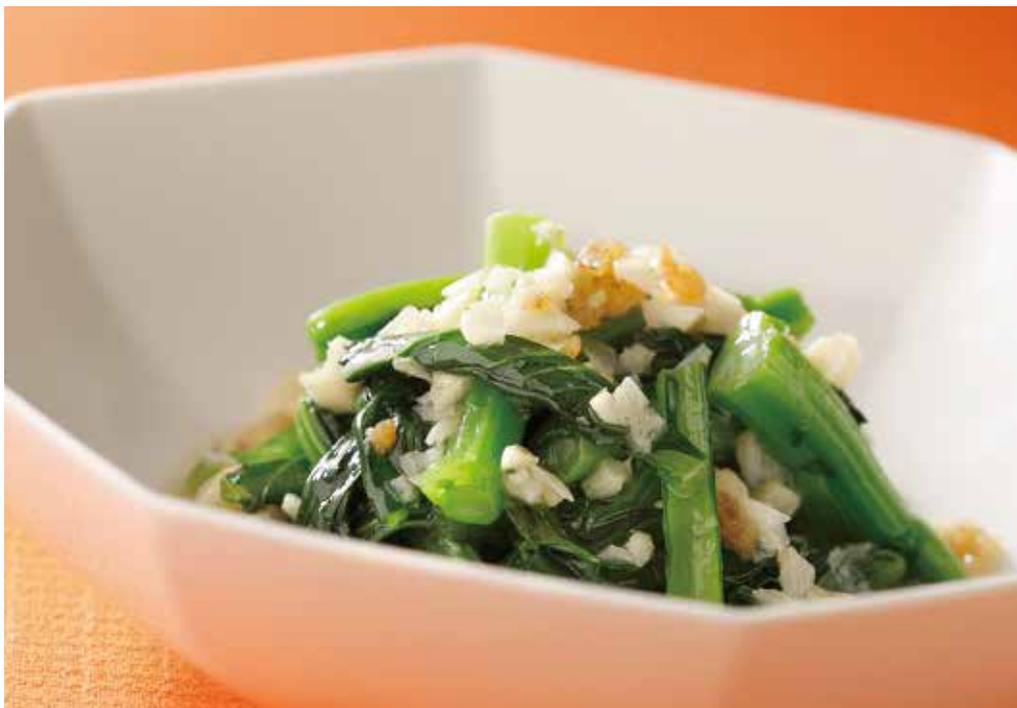
1. 橄欖油炒素菜 *Sautéed vegetables (Olive oil)* 1,800

青野菜のオリーブオイル炒め (税込 1,980)

- 本日の野菜/広東菜芯、青梗菜、芥藍菜かいらんさいなど
- 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
③ XO 醬



芥藍菜のガーリック醤油炒め



広東菜芯のガーリック塩炒め

2. 蒜香炒蘑菇 *Sautéed mushrooms (Garlic soy sauce)* 1,800
 (税込 1,980)
 この雲南式ガーリック醤油炒め
3. 乾貝奶油白菜 *Braised Chinese cabbage with dried scallop* 2,000
 (Cream sauce) (税込 2,200)
 白菜のクリーム煮、干し貝柱風味
4. ×○醬六蔬 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,200
 (税込 2,420)
 六種彩り野菜ときのこのXO醬炒め
5. 蟹肉扒青菜 *Sautéed vegetables and mushroom* 2,600
 with crab meat sauce (税込 2,860)
 青野菜ときのこの蟹あんかけ



名菜 北京ダック

Duck

1. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 1切 750
北京ダック (税込 825)
2. 北京烤鴨 *Roasted Peking duck* 半羽 7,000
北京ダック(半羽・1羽) (税込 7,700)
1羽 13,000
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」にしてお召し上がりいただけます。 (税込 14,300)



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」は明代半ばに北京で調理法が確立したと伝えられます。北京に学んだ伝統の技法で、蜜を塗り二日間陰干した後、特製釜でつるし焼きにして仕上げます。

鶏肉料理

Chicken

1. 油 淋 鶏 *Fried chicken (Sweet and sour sauce)* 2,200
大山鶏の唐揚げ、香味ソース (税込 2,420)
2. 蒜茸椒塩鶏塊 *Fried chicken with chinese pepper and garlic* 2,200
大山鶏の唐揚げ、山椒ガーリック風味 (税込 2,420)
3. 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)
4. 韭黄炒鶏絲 *Sautéed chicken and yellow leek* 2,200
大山鶏と黄にらの炒め物 (税込 2,420)



豚肉・牛肉料理

Pork・Beef



1. 糖醋里脊 *Sweet sour pork*

2,500

(税込 2,750)

鹿児島産黒豚の酢豚

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。

2. 青椒牛柳絲 *Sautéed beef and pimiento*

2,800

(税込 3,080)

牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め

脂肪分が少なくやわらかな牛フィレ肉を使いシンプルに炒めました。素材の持ち味をお楽しみいただけます。

3. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with fermented soy beans*

2切 1,500

(税込 1,650)

牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

香ばしく焼き上げた牛フィレ肉を広東料理の調味料の豆豉を使ったブラックビーンズソースでお召し上がりいただけます。



4. 土豆炒肉絲 *Sautéed pork and potato* 1,800
 鹿児島産黒豚とじゃがいもの細切り炒め (税込 1,980)
5. 魚香肉絲 *Sautéed pork (Hot and sour sauce)* 2,500
 四川式鹿児島産黒豚の甘辛炒め (税込 2,750)
6. 糖醋丸子 *Fried meat balls (Sweet sour sauce)* 10個 2,300
 鹿児島産黒豚肉団子の甘酢あんかけ (税込 2,530)
7. 蠔油茭白牛肉 *Sautéed beef and water bamboo shoot (Oyster sauce)* ---- 2,800
 牛フィレ肉とまこもだけのオイスターソース炒め (税込 3,080)
8. 水煮牛柳煲 *Braised beef and lettuce (Hot pepper sauce)* 2,400
 牛フィレ肉とコラーゲンの山椒風味激辛煮 (税込 2,640)



4

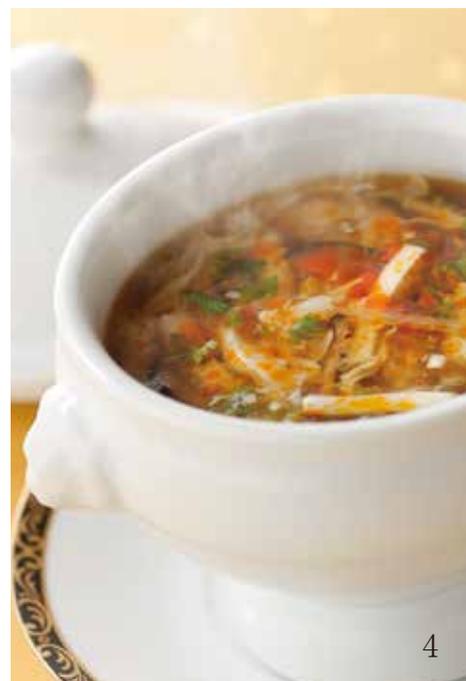
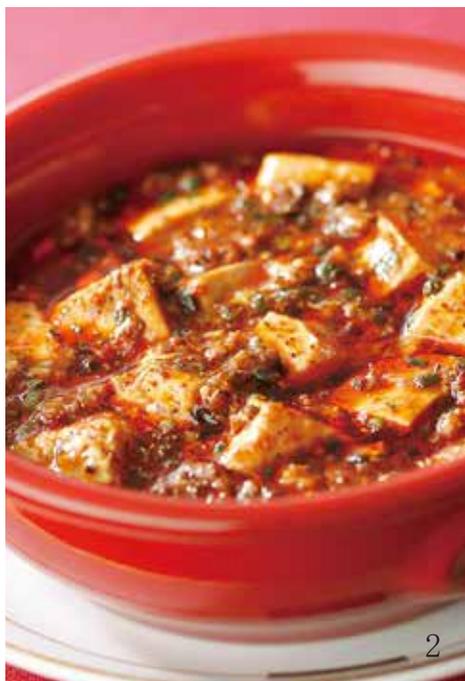


8

豆腐・スープ料理

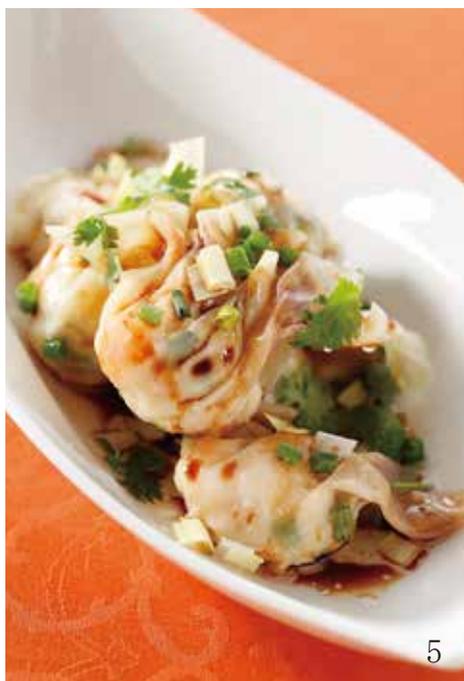
Tofu・Soup

1. 海皇豆腐 *Braised tofu and seafood* 2,200
海の幸と豆腐の煮込み (税込 2,420)
2. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef in casserole* 2,000
(Very hot) (税込 2,200)
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
3. 麻婆豆腐 *Braised tofu and minced pork in casserole* 1,900
麻婆豆腐 (税込 2,090)
豆瓣醬を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き黒豚の麻婆豆腐です
4. 酸辣湯 *Hot and sour soup* 1名様 700
サンラータン (税込 770)
2~4名様 1,600
(税込 1,760)
5. 雲吞蘑菇青菜湯 *Wonton soup with mushroom and vegetables* 1名様 800
海老ワンタンと野菜のスープ (税込 880)
2~4名様 1,800
(税込 1,980)
6. 蟹肉包米湯 *Corn soup with crab meat* 1名様 700
蟹入りコーンスープ (税込 770)
2~4名様 1,600
(税込 1,760)



点心 Dimsum

1. 炸 春 卷 *Spring rolls* 2本 **660**
春卷 (税込 726)
2. 蘿 蔔 糕 *Pan fried radish cake with XO sauce* 2個 **660**
大根餅、XO醬添え (税込 726)
3. 鍋 貼 兒 *Gyoza* 3個 **660**
餃子 (税込 726)
4. 蟹 肉 燒 売 *Shaomai with crab meat* 3個 **660**
蟹燒売 (税込 726)
5. 蒸 蝦 仁 雲 吞 *Steamed shrimp wonton with spicy soy sauce* 6個 **960**
蒸し海老ワンタン、香味醬油がけ (税込 1,056)
6. 炸 蝦 仁 雲 吞 *Fried shrimp wonton with sweet chili sauce* 6個 **960**
揚げ海老ワンタン、スイートチリソース添え (税込 1,056)
7. 百 花 釀 蟹 拑 *Fried stuffed crab claw* 1本 **900**
蟹の爪の広東風揚げ物 (税込 990)



おこげ料理・包み料理

Crisp rice·Wrapped dish

1. 四宝海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 2,500
海の幸のおこげ料理 (税込 2,750)
2. 牛柳鍋粿 *Sautéed beef and chinese pickles served on
crisp rice(Hot pepper sauce)* 2,200
牛フィレ肉とザーサイのおこげ料理 (税込 2,420)
3. 上素蘑菇鍋粿 *Sautéed vegetables and mushrooms served on crisp rice* 2,000
野菜ときのこのおこげ料理 (税込 2,200)
4. 包牛柳鬆 *Sautéed beef with lettuce (Special sauce)* 2包 1,400
牛フィレ肉の甜麵醬炒め、レタス包み (税込 1,540)
薄餅(小麦クレープ)でのご用意も承ります
5. 生菜包海鮮 *Sautéed seafood with lettuce* 2包 1,400
海の幸の香り炒め、レタス包み (税込 1,540)
6. 包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 2包 1,300
鹿児島産黒豚の味噌炒め、レタス包み (税込 1,430)
薄餅(小麦クレープ)でのご用意も承ります



1

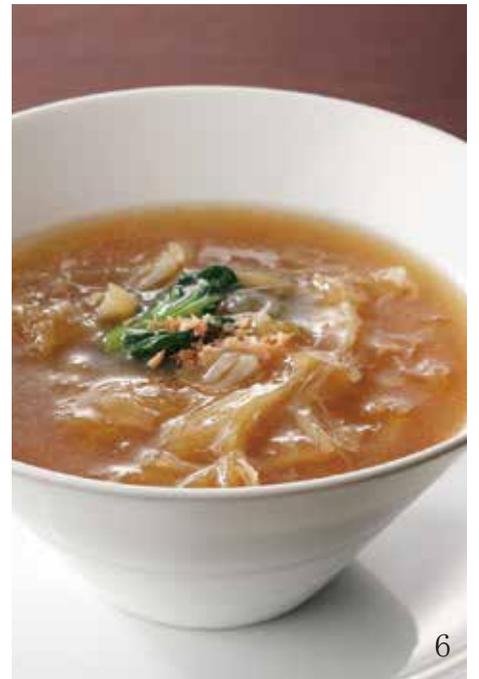


5

ご飯・お粥

Rice・Porridge

1. 海鮮砂鍋焗飯 *Fried rice with seafood sauce in casserole* 2,200
海の幸のあんかけ土鍋焼き炒飯 (税込 2,420)
2. 蟹肉生菜炒飯 *Fried rice with crab meat and lettuce* 2,200
蟹とレタスの炒飯 (税込 2,420)
3. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,700
炒飯 (税込 1,870)
4. 什錦燴飯 *Pork and vegetables sauté on rice* 1,700
五目うま煮かけご飯 (税込 1,870)
5. 広東三鮮粥 *Rice porridge with seafood* 1,900
海の幸のお粥 (税込 2,090)
6. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 2,800
ふかのひれのスープかけご飯 (税込 3,080)

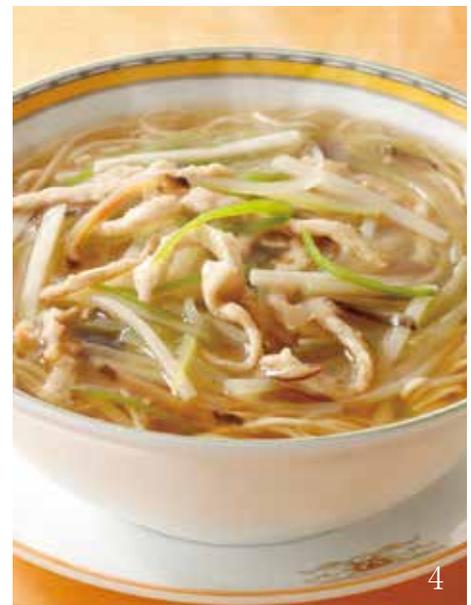


午後5時以降のご利用につきましては、サービス料としてご飲食代金の10%を申し受けます
A 10% service charge will be added to total amount of your bill after 5:00p.m.

湯麵

Soup noodles

1. 亜寿多麵 *Aster special soup noodles* 1,700
アスター麵 (税込 1,870)
2. 什錦湯麵 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* --- 2,100
海の幸と野菜の五目麵 (税込 2,310)
3. 雲吞叉焼麵 *Soup noodles with roasted pork and Shrimp wonton* 1,800
釜焼きチャーシュー海老ワンタン麵 (税込 1,980)
4. 芹菜湯麵 *Soup noodles with celery and pork* 1,800
鹿児島産黒豚のセロリー麵 (税込 1,980)
5. 担担麵 *Noodles with minced beef (Sze-chuan style)* 1,600
担担麵 (税込 1,760)
6. 酸辣湯麵 *Hot and sour soup noodles* 1,600
サンラータン麵 (税込 1,760)
7. 魚翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin* 3,700
ふかのひれ麵 (税込 4,070)
8. 紅焼排翅麵 *Soup noodles with braised shark's fin(Pectoral fin)* 6,500
ふかのひれの姿煮込み麵 (税込 7,150)



炒麵・ビーフン

Fried noodles・Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1. 海鮮炒麵 *Fried noodle with seafood* 2,000
海の幸の焼きそば (税込 2,200)
2. 時菜蝦仁炒麵 *Fried noodles with shrimp and vegetables* 1,800
海老と季節野菜の焼きそば (税込 1,980)
3. 広東炒麵 *Fried noodle with beef and celery* 1,800
牛フィレ肉とセロリーの焼きそば (税込 1,980)
4. 什錦炒麵 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,700
焼きそば (税込 1,870)
5. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood (Salt or Sate sauce)* 2,000
海の幸のビーフン (税込 2,200)
●調味をお選びください
①塩味
②沙茶醬風味 (干し海老、唐辛子、にんにく、各種スパイスをブレンドしたカレー風味のソース)
6. 蟹肉米粉 *Rice-flour noodles with crab meat and vegetables* 2,200
蟹と野菜のビーフン (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.

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, sweet potato paste) (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. 楊枝甘露 *Mango milk with fruit and tapioca* 700
フルーツとタピオカのマンゴーミルク (税込 770)
6. 香朥布丁 *Mango pudding* 1,000
マンゴープリン (税込 1,100)



7. 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
8. 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)
9. 荔枝冰淇淋 *Litchi sherbet* 700
 ライチシャーベット (税込 770)
10. 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)
11. 甜点拼雪糕 *Today's dessert and Homemade ice cream* 1,200
 本日の点心と自家製アイスの盛り合わせ (税込 1,320)



5



7



10

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.

写真は一例です

吉祥名菜（ご予約料理）

材料の取り寄せ、調理に時間がかかりますので、10日前までにご予約ください
熊の掌の手配には特に時間がかかりますので、個別にご相談ください

1. 沙律龍蝦 *Lobster salad(Chinese cream sauce)* 1尾 15,000
伊勢海老のサラダ (税込 16,500)
2. 富貴鶏 *Baked chicken wrapped in a lotus leaf and mud* 1羽 20,000
江蘇名菜、地鶏の泥包み焼き (税込 22,000)
3. 清蒸加吉魚 *Steamed sea bream* 1尾 10,000
真鯛の広東風姿蒸し (税込 11,000)
4. 正宗佛跳牆 *Steamed high-quality dry material in a pot* 時価
福建名菜、山海珍味の壺蒸し
(*Buddha jumping over the wall*)
5. 粥汁斑魚 *Rice porridge with grouper fish* 1鍋 15,000
天然はたの粥鍋 (税込 16,500)
6. 清燉甲魚展翅 *Shark's fin and turtle steamed soup* 大壺 20,000
ふかのひれとすっぽんの薬膳風蒸しスープ (税込 22,000)
7. 紅烤羊腿 *Roasted lamb* 1腿 20,000
羊腿肉西安式焼き物 (税込 22,000)
8. 火焰花彫醉蝦 *Blanched prawn with shaoxing wine* 12尾 12,000
活け車海老の紹興酒蒸し (税込 13,200)
9. 塩焗大鮮鮑 *Baked abalone wrapped in salt* 1粒 50,000
活け大鮑の塩釜焼き (税込 55,000)
10. 紅扒熊掌 *Braised bear's paw* 時価
熊の掌の宮廷風煮込み
11. 紅烤乳猪 *Roasted suckling pig* 1頭 100,000
広東名菜、仔豚の丸焼き (税込 110,000)