

前菜



1. 亜寿多拼盤 1名様用 1,300 (税込 1,430)
Chef's special appetizer

調理長のおすすめ前菜の盛り合わせ

本日の調理長のおすすめ前菜を、盛り合わせました。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。



2. 三拼盤 2,500 (税込 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。



3. 沙律蝦 1,700 (税込 1,870)
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。



4. 喜好双拼 Two kinds of appetizer
----- 1,800 (税込 1,980)

お好み二種前菜盛り合わせ

下の 5~10 からお好みの前菜二品をお選びください。

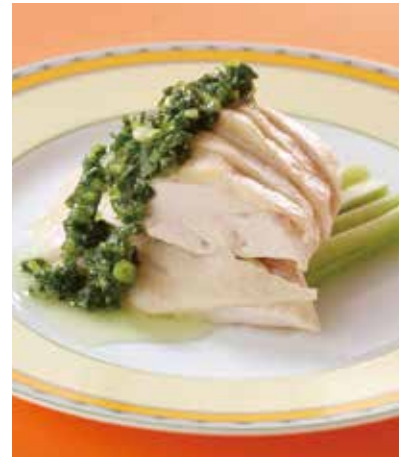
- バンバンジー
- くらげの甘酢和え
- 蒸し鶏、広東式葱生姜ソース
- 蒸し鶏、北京式香味醤油ソース
- いかの四川式辛味和え
- 海老のクリームソース
- 豚肉の蜜漬け香り焼き



5. 棒棒鶏 1,800 (税込 1,980)
Cold chicken with jellyfish
(Sesame sauce)
バンバンジー



6. 海蜇皮 1,800 (税込 1,980)
Jellyfish (Sweet vinegar)
くらげの甘酢和え



7. 白切鶏 1,300 (税込 1,430)
Cold chicken
蒸し鶏
広東式葱生姜ソース Ginger scallion sauce
北京式香味醤油ソース Scallion soy sauce



8. 麻辣魷魚 ----- 1,400
Cold cuttlefish (税込 1,540)
(Hot pepper sauce)
いかの四川式辛味和え



9. 沙律中蝦 ----- 1,400
Prawn salad (税込 1,540)
(Cream sauce)
海老のクリームソース



10. 蜜汁叉焼肉 ----- 1,300
Roasted pork (税込 1,430)
豚肉の蜜漬け香り焼き

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ろ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だすベストセラー商品です。



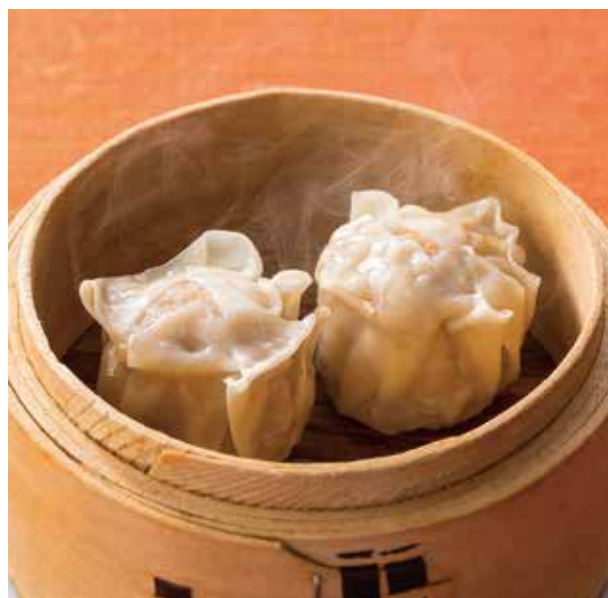
創業店舗(1926 年 銀座一丁目)



1. 鍋貼児 3個 750
Gyoza (税込 825)

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 500
Shaomai with crab meat (税込 550)

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。



3. 百花海鮮 ----- 1個 550
Deepfried shrimp paste (税込 605)
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。



4. 炸春巻 ----- 1本 400
Spring rolls (税込 440)

春巻

豚肉、筍、椎茸など、しっ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。



5. 炸蝦仁雲吞 ----- 4個 800
Fried shrimp wonton (税込 880)
(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。



6. 三種点心 ----- 800
Three kinds of dimsum (税込 880)

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。



7. 翡翠水晶包 ----- 2個 700
Steamed shrimp dumpling (税込 770)

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。



8. 蒸蝦仁雲吞 ----- 4個 800
Steamed shrimp wonton (税込 880)

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。

ふかのひれ

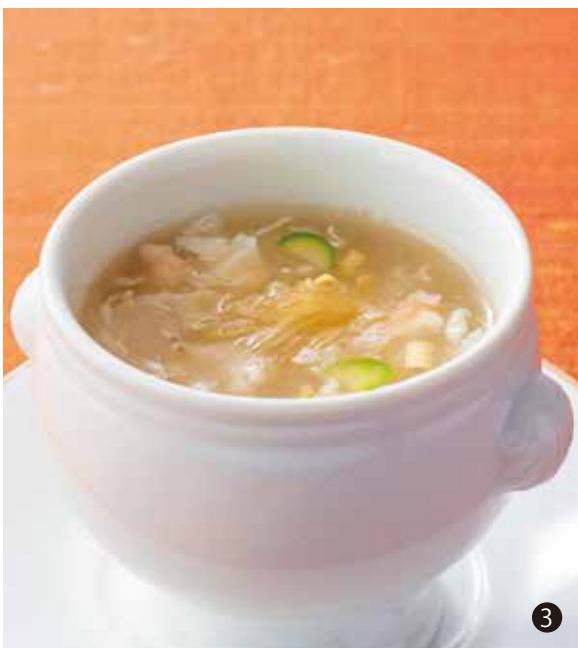


1. 金腿紅焼排翅 ----- 1枚11,000 (税込 12,100)

Braised premium shark's fin with Jinhua ham

吉切鯨の尾びれの姿煮込み、金華ハム風味

吉切鯨の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、陶板に盛り付けました。伝統の技術が生み出す一品です。



2. 紅焼魚翅 ----- 5,300 (税込 5,830)

1名様用 2,500 (税込 2,750)

Shark's fin soup

ふかのひれの金華ハム風味スープ

鶏のうまみを生かした濃厚なスープで、吉切鯨等のひれを煮込んだ本格的なスープです。

3. 芙蓉海鮮魚翅羹 ----- 5,600 (税込 6,160)

1名様用 2,600 (税込 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。

鮑



4. 蠔油蘑菇鮑魚 --- 4,600 (税込 5,060)
Braised abalone and mushrooms (Oyster sauce)
鮑ときのこのオイスターソース煮



5. 奶油蘑菇鮑魚 --- 4,600 (税込 5,060)
Braised abalone and mushrooms (Cream sauce)
鮑ときのこのクリーム煮

海の幸・スープ



1. 海鮮八宝菜 2,400 (税込 2,640)
Sautéed seafood and vegetables

海の幸と季節野菜の八宝菜

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を引き立てます。

2. 蘭花炒鮮貝 2,600 (税込 2,860)
Sautéed scallops and broccolis

帆立貝とブロッコリーの炒め物

帆立貝とブロッコリーの相性は抜群。素材の味を生かし、あっさり塩味で炒めました。

3. XO醬鮮貝 2,600 (税込 2,860)
Sautéed scallop with XO sauce

帆立貝のXO醬炒め

干し貝柱とフライドガーリックの旨味を生かした自家製XO 醬はピリッと辛め。帆立貝の旨味を引き出します。

4. 芹菜炒魷魚 1,800 (税込 1,980)
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 ②自家製XO醬

5. 乾焼蝦仁 2,400 (税込 2,640)

Sautéed shrimp (Chili sauce)

海老のチリソース煮

薬味がたっぷりとき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。

6. 鮮奶汁蝦仁 2,400 (税込 2,640)

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。

7. 腰果炒蝦仁 2,400 (税込 2,640)

Sautéed shrimp with cashew nut

海老とカシューナッツの炒め物

香ばしいカシューナッツの食感と海老のうま味、彩りの良い野菜も楽しめる欲張りな一皿です。

8. 雲吞蘑菇青菜湯 1,800 (税込 1,980)

Mushroom soup with shrimp wonton and vegetables

1名様用 900 (税込 990)

海老ワンタンと青菜ときのこのスープ

丸鶏のうまみをいかした塩味のスープに、海老ワンタンのなめらかさ、青菜のみずみずしい味わいがよく合います。

9. 包米湯 1,800 (税込 1,980)

Corn soup

1名様用 800 (税込 880)

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。



野菜・豆腐・おこげ料理



1. 橄欖油炒蔬菜 1,700 (税込 1,870)
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 ④自家製XO醤
エクストラバージンオリーブオイルの香りをいかし、お好みの調味で仕上げます。



2. 双鮮拵豆腐 2,000 (税込 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。



3. XO 醬炒素菜 ---- 2,000 (税込 2,200)

Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)

季節野菜ときのこのXO醬炒め

きのこ野菜だけの炒め物にXO醬の旨味と辛味のアクセントを加えました。

4. 蠔油青菜 ----- 1,700 (税込 1,870)

Boiled vegetables with oyster sauce

青野菜のかき油あんかけ

炒めた青野菜にまろやかでコクのあるオイスターソースのあんをかけました。

5. 陳麻婆豆腐 ----- 1,900 (税込 2,090)

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。



6. 海鮮鍋粿 ----- 1,800 (税込 1,980)

Sautéed seafood served on crisp rice

海の幸のおこげ料理

贅沢な海の幸のあんが揚げたてのおこげにかかるジューという音もお楽しみいただけるお料理です。

7. 牛肉鍋粿 ----- 1,600 (税込 1,760)

Sautéed beef served on crisp rice

牛肉と野菜のおこげ料理

コクのある豆豉(ドウチー 中国の豆味噌)で仕上げた牛肉あんが、香ばしく揚げたおこげにかかります。



8. 上素鮮菇鍋粿 ---- 1,500 (税込 1,650)

Sautéed vegetables and mushroom served on crisp rice

季節野菜ときのこのおこげ料理

穏やかな味わいの野菜のおこげは、どのお料理にも相性のよい一皿です。

肉料理



1



3



5

1. 北京烤鴨 *Roasted peking duck* 1切 750 (税込 825) / 4切 3,000 (税込 3,300)
北京ダック

2. 北京烤鴨 *Roasted peking duck* 半羽 7,000 (税込 7,700) / 1羽 13,000 (税込 14,300)
北京ダック (半羽・1羽)

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。

3. 豉椒煎牛里脊 *Sautéed beef with steamed buns* 1切 700
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え (税込 770)
コクのある豆豉(ドウチー 中国の豆味噌)のソースで仕上げました。
マントウにはさんでお召し上がりください。 4切 2,800 (税込 3,080)

4. 蠔油龍鬚牛肉 *Sautéed beef and asparagus* 2,400
牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め (税込 2,640)
オイスターソースと牛肉の相性は抜群。深みのあるまろやかな味をお楽しみください。

5. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 2,400
牛肉とピーマンの細切り炒め (税込 2,640)
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。



6. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 2,000
 酢豚 (税込 2,200)
 オリジナルの甘酢あんの酢豚は昭和初期からお客様にご愛顧いただく銀座アスターの名菜です。

7. 生菜包肉鬆 *Sautéed minced pork with lettuce* 4包 2,000
 豚肉と筍の香り炒め、レタス包み (税込 2,200)
 ブレンド味噌で仕上げたレタス包みは昭和生まれ。伝統の味を受け継ぐ名物料理です。

8. 腰果炒鶏丁 *Sautéed chicken and cashew nuts* 1,900
 鶏肉とカシューナッツの炒め物 (税込 2,090)
 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。

9. 檸檬鶏 *Fried chicken (Sweet lemon sauce)* 1,900
 鶏肉の唐揚げ、レモンソース (税込 2,090)
 甘酸っぱいレモンソースが鶏肉の旨みを引き出します。女性に人気の一皿です。

10. 油淋鶏 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 1,900
 鶏肉の唐揚げ、薬味ソース (税込 2,090)
 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。

湯麺

－ 自家製麺のこだわり －

銀座アスターの中華麺は、独自にブレンドした小麦を用い、自社工場で毎日生産している自家製生麺。

出来立ての麺は低温でねかせて一番美味しい状態で店舗へ運び、スープ麺や焼きそばに使います。細めのストレート麺は喉ごしが良く、スープやとろみあんによく合います。また、鉄板で焼いたときの卵と小麦の甘い香りと香ばしさは、焼きそばの人気を支える魅力です。



1. 亜寿多麺 1,800 (税込 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。



2. 什錦湯麺 2,300 (税込 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。

3. 蝦仁湯麺 1,900 (税込 2,090)

Soup noodles with shrimp and vegetables sauce

海老と野菜のあんかけ麺

海老、筍、青菜、葱を広東式に強火で炒めたあんをかけたスープ麺です。



4. 芹菜湯麺 1,900 (税込 2,090)

Soup noodles with celery and pork

セロリー麺

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. 雲吞叉焼麺 1,900 (税込 2,090)

Soup noodles with roasted pork and wonton

チャーシュー雲吞麺

手作り海老ワンタンとチャーシューをトッピング。醤油味のスープでお楽しみいただけます。



6. 担担麺 1,600 (税込 1,760)

Noodles with minced beef (Hot)

担担麺

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. 酸辣湯麺 1,700 (税込 1,870)

Hot and sour soup noodles

サンラータン麺

ラー油と酢の絶妙なバランスがうま味になる刺激的なスープ。くせになるおいしさです。



8. 魚翅麺 4,700 (税込 5,170)

Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺

ふかのひれのスープに使う吉切鯨等のひれを使った本格派のスープ麺です。

9. 排翅麺 11,000 (税込 12,100)

Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮のおそば

吉切鯨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。

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 *Fried noodles with seafood* 2,100
海の幸の焼きそば (税込 2,310)

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 *Fried noodles with beef and celery* 1,900
牛肉とセロリーの焼きそば (税込 2,090)

牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とオイスターソースで仕上ったあんをかけました。

3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 1,800
焼きそば (税込 1,980)

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. 福建米粉 *Rice-flour noodles with pork and vegetables* 1,800
福建ビーフン (税込 1,980)

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。

5. 海鮮星加坡米粉 *Rice-flour noodles with seafood(Curry sauce)* 2,400
海の幸のビーフン、カレー風味 (税込 2,640)

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。



6. 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

(税込 2,640)

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. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 1,800

炒飯

(税込 1,980)

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。

8. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* 2,100

海の幸と野菜のあんかけご飯

(税込 2,310)

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。

9. 魚翅泡飯 *Boiled rice in shark's fin soup* 3,100

ふかのひれのスープかけご飯

(税込 3,410)

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。



デザート



1. 香芒布丁 1,000 (税込 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。



2. 杏仁巴飛 900 (税込 990)
Soft almond jelly parfait
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ

季節のフルーツ、フルーツジュレとともに楽しむ
アジアデザートです。フルーツジュレは季節変わりです。



3. 鮮果杏仁豆腐 800 (税込 880)
Almond jelly with fruit cocktail
フルーツたっぷりの杏仁豆腐

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



4. 美人杏仁豆腐 700 (税込 770)
Soft almond jelly with fruit sauce
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。



5. 西米奶露雪糕 ----- 800 (税込 880)
Coconut milk with tapioca and ice cream
 タピオカのココナッツミルク、
 アイスクリューム添え
 ※フルーツまたは小豆からお選びください。



6. 西米奶露 ----- 700 (税込 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。



7. 雪糕 ----- 700 (税込 770)
Coconut ice cream
 コラーゲン入りココナッツアイスクリューム
 海洋性コラーゲンをプラスしたまろやかな味わいの
 アイスクリュームです。



8. 炸芝麻球 ----- 1個 280 (税込 308)
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。
 追加は一個単位で承ります。