前菜

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。

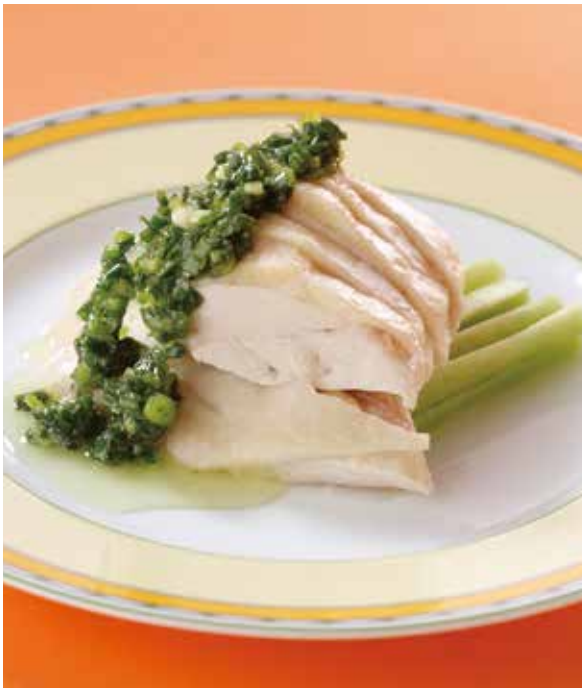
2. 什錦小拼盤 ---------- 1名様用 1,320
Chef's special appetizer
一口前菜四種盛り合わせ
四種類の前菜を一口ずつ盛り合わせた、お一人様用の前菜です。

3. 拌海蜇皮 ---------- 1～2名様用 2,640
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。

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

香りのよい芝麻醤(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 ---------- 2～3名様用 1,980
Corn soup 1名様用 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。
卵を使っ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ろうと工夫を重ねたと伝えられております。

「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。

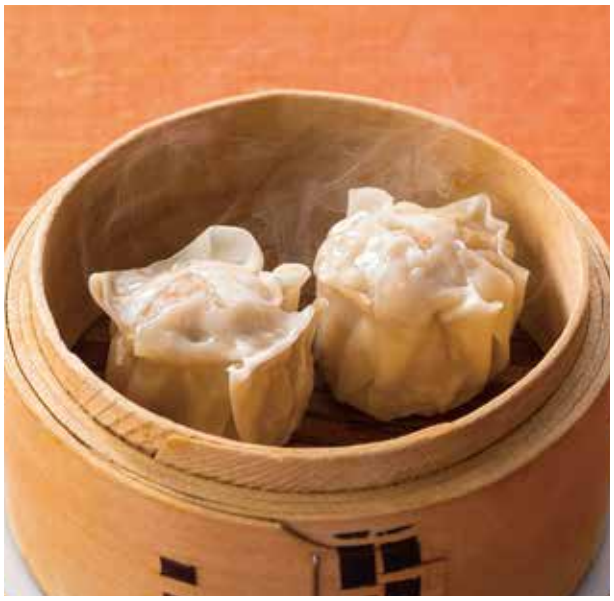
創業店舗（1926 年 銀座一丁目）

1. 鍋貼児 ---------- 3個 825

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。

3. 翡翠水晶包 ---------- 2個 880

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. 蒸蝦仁雲呑 ---------- 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。

7. 炸蝦仁雲呑 ---------- 4個 880

Fried shrimp wonton(mayonnase 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。

表示価格は税込です。

遊彩名物　満壜香（壺蒸し煮）・燉湯（蒸しスープ）

1. 遊彩満壜香 …… 2,750
Steamed soup with abalone and beef tendon
鮑と牛アキレス腱と野菜の満壜香
蓋をとると湯気とともにあふれ出る香り。コラーゲンを含む牛アキレス腱を鮑とともにじっくりと蒸しあげました。

2. 牛筋満壜香 …… 1,760
Steamed soup with beef tendon
牛アキレス腱と野菜の満壜香
野菜と牛アキレス腱がとろりと溶け込んだ滋味豊かなスープをどうぞ召し上がれ。

3. 蘑菇燉湯 …… 1,980
Steamed soup with chicken,porcini, and five kinds of mushroom
ポルチーニと五種きのこと鶏肉の燉湯
器ごと蒸すことで、ポルチーニの香りと季節のきのこのうまみが鶏のスープに溶け込みます。お熱いうちにお楽しみください。

4. 遊彩燉湯 …… 1,650
Steamed soup with chicken and beef tendon
鶏肉と牛アキレス腱と野菜の燉湯
牛アキレス腱のコラーゲンと鶏肉のうまみが渾然一体となって生まれる味わいをどうぞご堪能ください。

調理長おすすめ　鮑（あわび）

1. 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、豆豉（ドウチー）ソース

中国の粒味噌（ドウチー）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。

2. 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お楽しみいただきます。

3. 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わいにぴったり。
広東海鮮料理の逸品です。

4. XO醤炒鮑魚 ---------- 1～2名様用 2,640

Sautéed abalone with XO sauce

鮑と野菜のXO醤炒め

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醤が香りよく鮑を包み込みます。

表示価格は税込です。

ふかのひれ

1. 鉄板紅焼排翅 ---------- 1枚 14,300／ハーフ 7,150
Braised whole shark's fin on hot grill plate
吉切鮫の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て
吉切鮫の尾びれの姿煮を熱々でお召し上がりいただけるよう、鉄板に盛り付けました。
伝統の技術が生み出す一品です。

2. 芙蓉海鮮魚翅羹 ---------- 2～3名様用 6,160
Shark's fin soup with seafood 1名様用 2,860
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 ---------- 2～3名様用 5,830
Shark's fin soup 1名様用 2,750
ふかのひれのスープ
丸鶏をたっぷり使ったスープで、
ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。

海の幸

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. 蘭花鮮貝 …… 2,310
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を強火でさっと炒めます。
味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤

6. 乾焼蝦仁 …… 2,530
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。

7. 鮮奶汁蝦仁 …… 2,530
Sautéed shrimp (Mayo 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。

8. 芹菜炒魷魚 …… 1,870
Sautéed cuttlefish and vegetables
いかとセロリーの炒め物
味付けをお選びください ①塩味 ②XO醤

表示価格は税込です。

野菜・豆腐・おこげ・ビーフン

ビーフンにはスープがつきます。

1. 橄欖油炒蔬菜 ---------- 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 ④XO醤

2. XO醤六蔬 ---------- 2,200
Sautéed six kinds of vegetables and mushroom(XO sauce)
六種彩り野菜ときのこのXO醤炒め
干し貝柱とフライドガーリックのうまみと唐辛子の辛味を
生かしたXO醤で各種野菜を炒めました。

4. 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。

4. 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。

5. 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（スープがつきます）
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. 海鮮鍋粑 ---------- 2,200
Sautéed seafood served on crisp rice
海の幸のおこげ料理
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。

7. 福建米粉 ---------- 1,980
Rice-flour noodles with pork and vegetables
福建ビーフン（スープがつきます）
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。

肉料理

1. 北京烤鴨 ---------- 1切 825
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さま用にご用意しました。
お口直しのサラダと共にお召しあがりください。

2. 青椒牛肉絲 ---------- 2,530
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。

3. 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。

4. 蠔油龍鬚牛肉 ---------- 2,530
Sautéed beef and asparagus
牛肉とアスパラガスのオイスターソース炒め
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. 糖醋里脊 …… 2,200
Sweet sour pork
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。

6. 回鍋肉 …… 1,870
Sautéed pork and cabbage
回鍋肉（ホイグオロウ）
豚肉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あまり辛くありません。

7. 糖醋丸子 …… 1,870
Fried meat balls (Sweet sour sauce)
肉団子の甘酢あんかけ
酢豚と同じ甘酢あんが人気。お子様にもお楽しみいただける
肉料理です。

8. 生菜包肉鬆 …… 2個 1,320
Sautéed minced pork with lettuce
豚肉と筍の香り炒め、レタス包み
味噌風味で仕上げたレタス包みは、昭和を通じてお客様に
ご愛顧いただく名物料理です。

9. 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。

10. 腰果炒鶏丁 …… 1,870
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。

表示価格は税込です。

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. 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. 蝦仁鮮貝湯麺 …… 2,420
Soup noodles with shrimp and scallop
海老と帆立貝のあんかけ麺
海老と帆立貝のうまみを生かすため、シンプルな白醤油のスープで仕上げました。

3. 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。麺は卵を練りこんだ細麺。
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。

4. 魚翅麺 …… 5,500/ ハーフ 2,750
Soup noodles with braised shark's fin

ふかのひれ麺

とろりと濃厚なふかのひれのスープを使った
本格派のスープ麺です。

5. 芹菜湯麺 …… 2,090
Soup noodles with celery and pork

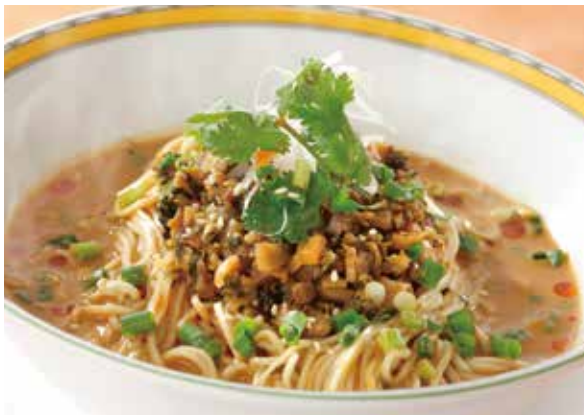
セロリー麺

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。

6. 酸辣湯麺 …… 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。



7. 担担麺 …… 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。

8. 排翅麺 …… 14,300/ ハーフ 7,150
Soup noodles with braised whole shark's fin

ふかのひれの姿煮込み麺

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･ご飯

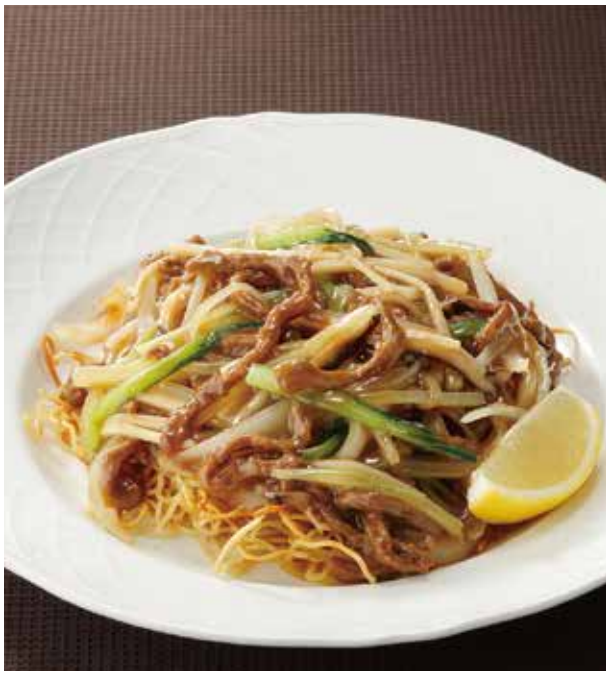
焼きそばは焼き麺･揚げ麺をお選びいただけます。
ご飯にはスープ･香の物がつきます。

1. 海鮮炒麺 ---------- 2,310

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 ---------- 2,090

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、醤油とオイスターソースで仕上た
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、豚肉、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. 什錦炒飯 ---------- 1,980

Fried rice with pork,shrimp and vegetables

炒飯

海老、チャーシュー、椎茸、卵をごはんと共に強火で香ばしく
炒めあげました。昭和を通じてお客様にご愛顧いただいた逸品です。

5. 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。

6. 海鮮燴飯 ---------- 2,310

Sautéed seafood serverd 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。

7. 牛肉燴飯 ---------- 2,090

Beef and vegetables sauté served on rice

牛肉と野菜のあんかけご飯

牛肉とセロリー、アスパラガス、
筍など各種野菜と共に炒めました。人気の
あんかけご飯です。

8. 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。

9. 紅焼排翅飯 ---------- 14,300/ハーフ 7,150

Braised whole shark's fin rice

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

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

香りとまろかや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です。

2. 香杞布丁 ---------- 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. 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。

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. 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

6. 雪糕 ---------- 770
Ice cream
アイスクリーム
※バニラまたはコラーゲン入りココナッツアイスクリームから
お選びください

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. 甜点拼鮮果 ---------- 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。
季節により内容は変わります。

表示価格は税込です。