

## 前菜・スープ



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 1,430

*Chef's special appetizer*

一口前菜四種盛り合わせ



3. 拌海蜇皮 ..... 1~2名様用 2,420

*Jellyfish in vinegar*

くらげの甘酢和え



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**

香りのよい芝麻醬(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. 芥味蟹肉 ..... 2,860  
Cold crab meat (Mustard sauce)

**蟹の冷製、マスタードソース**



8. 蟹肉包米湯 ..... 1名様用 880  
Corn soup with crab meat

**蟹入りコーンスープ**

たっぷりのスイートコーンに鶏のスープと蟹肉を加えて。  
牛乳や生クリームを使わない中華風のまろやか仕上げです。



9. 雲吞蘑菇青菜湯 ..... 1名様用 880  
Wonton soup with mushroom and vegetables

**海老ワンタンと野菜のスープ**

## 点心

ご追加は1個または1本単位で、承ります



1. 鍋貼児 ..... 2個 484  
Gyoza  
餃子



2. 蟹肉焼売 ..... 2個 484  
Shaomai with crab meat  
豚肉と蟹の焼売



3. 双蟹小籠包 ..... 2個 770  
Steamed soup buns with pork and crab meat  
上海蟹と紅ずわい蟹の小籠包  
二種の蟹肉を混ぜて旨味をだしました。皮を破らぬよう  
れんげの上ののせてスープとともに召し上がりがください



4. 炸春卷 ..... 1本 363  
Spring rolls  
春卷  
豚肉、筍、椎茸など、しっとり炒めた具を巻き、  
カリッと揚げました。塩山椒をつけてどうぞ。

5. 百花釀蟹钳 ..... 1本 990

*Fried stuffed crab claw*

蟹の爪の広東式揚げ物

蟹の爪のまわりに海老のすり身を巻き、香ばしく揚げました。  
時代を超えてお客様の人気を集める名物点心です。



6. 炸蝦仁雲吞 ..... 4個 704

*Fried shrimp wonton (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。



7. 蒸蝦仁雲吞 ..... 4個 704

*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。

8. 蝦餃 ..... 2個 484

*Steamed shrimp gyoza*

海老蒸し餃子

広東の飲茶(ヤムチャ)でおなじみの、弾力のある皮で  
海老のすり身を包んだ蒸し餃子です。



9. 三種点心 ..... 660

*Three kinds of dimsum*

蒸し点心三種

海老蒸し餃子、焼売など、三種類の点心をお楽しみ  
いただけます。

## ふかのひれ・鮑



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. 蟹肉魚翅 ----- 1名様用 2,310

*Shark's fin soup with crab meat*

ふかのひれと蟹のスープ



3. 紅焼魚翅 ----- 1名様用 2,200

*Shark's fin soup*

ふかのひれのスープ



4. 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、豆豉ソース

中国の豆味噌(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。



5. 葱油原殻鮑魚 ..... 1~2名様用 2,640  
*Steamed abalone with scallion sauce*

鮑の葱油風味蒸し、香味醤油ソース

鮑をやわらかく蒸しあげ、葱を炒めて香りに移した油と香味野菜を使った醤油だれと共に楽しみいただきます。



6. 蠔油焼鮑魚 ..... 1~2名様用 2,640  
*Braised abalone with oyster sauce*

鮑と野菜のオイスターソース煮

オイスターソースのコクと風味が鮑の味いにぴったり。広東海鮮料理の逸品です。



7. XO醬炒鮑魚 ..... 1~2名様用 2,640  
*Sautéed abalone with XO sauce*

鮑と野菜のXO醬炒め

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醬が香よく鮑を包み込みます。

## 海の幸



1. 乾焼蝦仁 ..... 3,080

*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。



2. 海鮮八宝菜 ..... 2,860

*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。

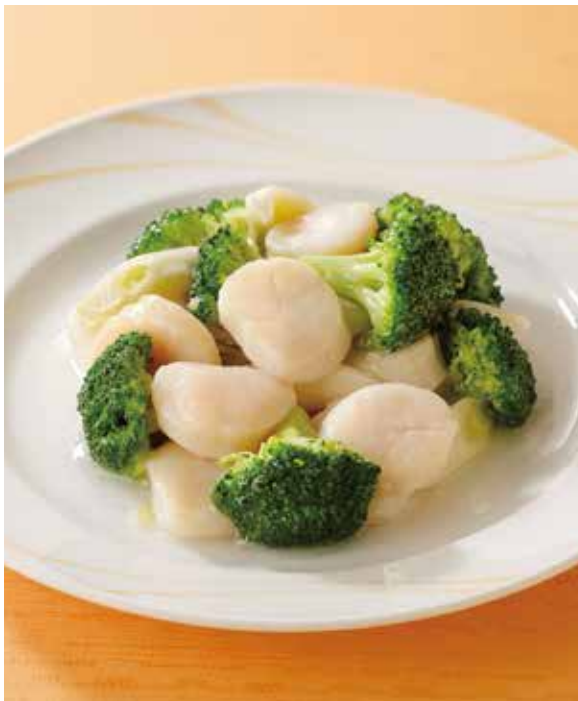


3. 鮮奶汁蝦仁 ..... 2,860

*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。



4. 蘭花鮮貝 ..... 3,080

*Sautéed scallops and broccolies*

帆立貝とブロッコリーの炒め物

(味付けをお選びください) ①塩 ②XO醬



5. 芹菜炒魷魚 ..... 2,640

*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 ②XO醬

表示価格は税込です。



## 肉料理



1. 牛里脊拼烤鴨 ..... 1,870

*Sautéed beef and Roasted peking duck*

牛フィレ肉のステーキと北京ダックの盛り合わせ

ミディアムレアに焼き上げた牛フィレ肉に中国の豆味噌(ドウチャー)のソースをあわせ、北京ダックと共に楽しみいただきます。



2. 豉椒牛里脊 ..... 2切 1,980

*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、中国の豆味噌(ドウチャー)のソースで仕上げました。



3. 北京烤鴨 ..... 1切 880

*Roasted peking duck*

北京ダック

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。



4. 青椒牛柳絲 ..... 3,080  
*Sautéed beef and pimiento*  
牛フィレ肉とピーマンの細切り炒め



5. 蠔油牛柳片 ..... 3,080  
*Sautéed beef (Oyster sauce)*  
牛フィレ肉のオイスターソース炒め



6. 包牛柳鬆 ..... 2包 1,540  
*Sautéed minced beef with lettuce (Special sauce)*  
牛フィレ肉の甜麵醬炒め、レタス包み



7. 糖醋里脊 ..... 2,640  
*Sweet sour pork*  
黒豚ロースの酢豚



8. 油淋鶏塊 ..... 1,980  
*Fried chicken and vegetables (Salty sweet sauce)*  
鶏肉と野菜の唐揚げ、香味ソース



9. 腰果炒鶏丁 ..... 1,980  
*Sautéed chicken and cashew nuts*  
鶏肉とカシューナッツの炒め物

## 野菜・豆腐・おこげ料理



1. 橄欖油炒蔬菜 ..... 1,980  
*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. 蟹肉扒青菜 ..... 2,420  
*Boiled vegetables and mushroom with crab meat sauce*  
青野菜ときのこの蟹あんかけ



3. 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。



4. 蟹肉豆腐 ..... 2,200  
*Braised tofu and crab meat*  
豆腐と蟹の煮込み



5. 蕃茄焼豆腐 ..... 1,980  
*Braised tofu and tomato*  
豆腐とトマトの煮込み



6. 海鮮鍋粍 ..... 2,640  
*Sautéed seafood served on crisp rice*  
海の幸のおこげ料理



7. 牛柳鍋粍 ..... 2,640  
*Sautéed beef and vegetables served on crisp rice*  
牛フィレ肉と野菜のおこげ料理



8. 鮑魚蝦仁鍋粍 ..... 3,850  
*Sautéed abalone and shrimp served on crisp rice*  
鮑と海老と野菜のおこげ料理

# 湯麺



## 1. 鮑魚海鮮湯麺 ..... 3,850

*Soup noodles with sautéed abalone, king crab meat, shrimp and vegetables*

### 鮑とたらば蟹と海老のあんかけ麺

鮑、たらば蟹、揚げ海老を野菜とともにあんかけにし、あっさりとした白醤油風味のスープ麺でお楽しみいただけます。



## 2. 雲吞海鮮麺 ..... 2,200

*Soup noodles with seafood and shrimp wonton*

### 海の幸入り海老ワンタン麺

帆立貝、蟹肉、いか、揚げ海老に野菜と海老ワンタンを楽しむ贅沢な味わいのスープ麺です。



## 3. 雲吞叉焼麺 ..... 1,980

*Soup noodles with roasted pork and shrimp wonton*

### チャーシュー海老ワンタン麺

チャーシューのうま味と海老ワンタンを楽しむお醤油味のスープ麺です。



## 4. 蟹肉野菜湯麺 ..... 2,420

*Soup noodles with crab meat and vegetables*

### 蟹と野菜のあんかけ麺

蟹肉をたっぷり使い、青野菜、黄にらを合わせた白醤油風味のスープ麺です。



5. 亜寿多麺 ..... 1,760  
*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。



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くせになる刺激的なスープ麺です。



7. 担担麺 ..... 1,870  
*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. 芹菜湯麺 ..... 1,980  
*Soup noodles with celery and pork*  
**黒豚ロースのセロリー麺**  
 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。



9. 魚翅麺 ..... 4,400/ ハーフ 2,200  
*Soup noodles with braised shark's fin*  
**ふかのひれ麺**



10. 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。

## 炒麵・ビーフン・ご飯

焼きそばは焼き麵・揚げ麵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。  
ビーフンにはスープがつきます



### 1. 鉄板鮑魚炒麵 ..... 3,850

*Fried noodles with abalone and seafood on hot grill plate*

#### 鮑と海の幸の焼きそば、鉄板仕立て

鮑、蟹、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. 海鮮炒麵 ..... 2,200

*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。



### 3. 広東炒麵 ..... 1,980

*Fried noodles with beef and celery*

#### 牛フィレ肉とセロリーの 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。



### 4. 什錦炒麵 ..... 1,760

*Fried noodles with pork and vegetables*

#### 焼きそば

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。

表示価格は税込です。



5. 蟹肉炒麺 ..... 2,420  
*Fried noodles with crab meat*  
**蟹と野菜のあんかけ焼きそば**  
 蟹のうまみと野菜のうまみがとけあった  
 贅沢な味わいの焼きそばです



6. 海鮮米粉 ..... 2,200  
*Rice-flour noodles with seafood*  
**海の幸のビーフン**  
 (スープがつきます)  
 味付けをお選びください ①塩 ②カレー



7. 蟹肉生菜炒飯 ..... 2,420  
*Fried rice with crab meat and lettuce*  
**蟹とレタスの炒飯**  
 (スープ、香の物がつきます)



8. 什錦炒飯 ..... 1,815  
*Fried rice with pork ,shrimp and vegetables*  
**炒飯**  
 (スープ、香の物がつきます)



9. 海鮮燴飯 ..... 2,200  
*Sautéed seafood served on rice*  
**海の幸と野菜のあんかけご飯**  
 (スープ、香の物がつきます)



10. 魚翅燴飯 ..... 2,860  
*Boiled rice in shark's fin soup*  
**ふかのひれのあんかけご飯**  
 (スープ、香の物がつきます)



## デザート



1. 香杧巴飛 ..... 1,100  
*Mango pudding and coconut milk ice cream parfait*  
マンゴープリンとココナッツアイスのパフェ  
※フルーツは季節変わりです



2. 椰奶香杧布丁 ..... 1,100  
*Mango pudding with coconut milk*  
マンゴープリン、ココナッツミルクソース  
フルーティーな香りととろける食感が人気のマンゴープリンを  
ほのかな甘みのココナッツミルクとともに楽しみください。



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



5. 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



6. 雪糕 ..... 770  
*Coconut milk ice cream*  
 コラーゲン入り  
 ココナッツアイスクリーム



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。