

前菜



1. 什錦小拼盤 4種 税込 1,320
Chef's special appetizer 6種 税込 1,980
 調理長のおまかせ前菜盛り合わせ (1名様用)



2. 三 鮮 盤 税込 2,750
Three kinds of appetizer
 三種前菜盛り合わせ



3. 翡翠沙律海鮮 税込 2,200
Seafood salad (Chinese dressing)
海の幸のサラダ



4. 海 蜇 皮 税込 1,980
Jellyfish in vinegar
くらげの甘酢和え



5. 姜 葱 白 子 鶏 税込 1,320
Cold chicken (Scallion sauce)
大山鶏の蒸し鶏、葱生姜ソース



6. 芝 麻 白 子 鶏 税込 1,320
Cold chicken (Sesame sauce)
大山鶏の蒸し鶏、バンバンジーソース

点心

ご追加は、1個または1本単位で承ります。

餃子

—通貨「元宝銀」を模した点心—

小麦の皮で具を包む点心は、中国北方の食文化。紀元前から食されていた記録があります。丸みをおびた餃子は、清朝まで流通していた「元宝銀」の形に似ていることから、財が豊かになる願いを込めた縁起の良い食べ物です。

銀座アスターの餃子は、豚肉にキャベツ、玉ねぎをたっぷり加えた具を大きめに包み香ばしく焼きあげます。



餃子 1個 242円

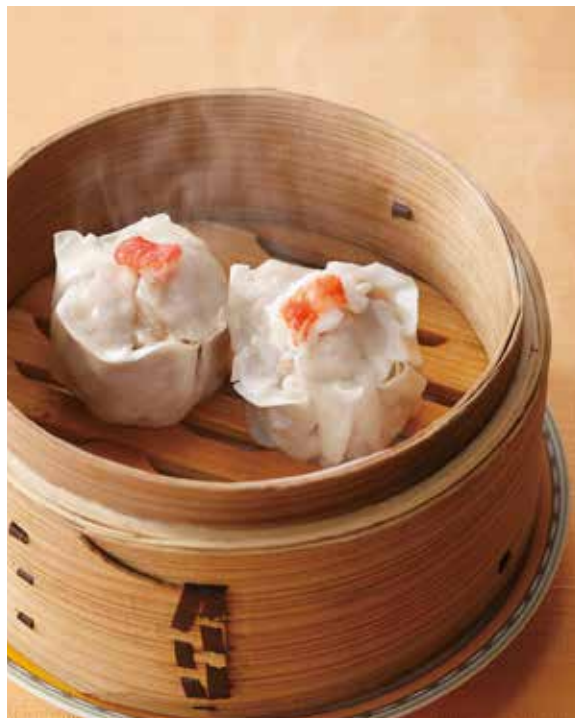
※個数単位でご注文いただけます。



1. 鍋 貼 児 1個 税込 275

Gyoza

黒豚餃子



2. 蟹 肉 焼 売 1個 税込 275

Shaomai with crab meat

豚肉と蟹の焼売



3. 亜寿多特製春巻 1本 税込 440
Spring roll
 春巻



4. 軟炸蝦蟹 1個 税込 440
Fried shrimp and crab meat
 海老と蟹のすり身の揚げ物



5. 脆炸蘿蔔糕 1個 税込 385
Fried rice cake with Japanese radish
 大根餅のサクサク揚げ



6. 百花釀蟹钳 1本 税込 990
Fried stuffed crab claw
 蟹の爪の広東風揚げ物

阪急うめだ本店オリジナルおすすめ品

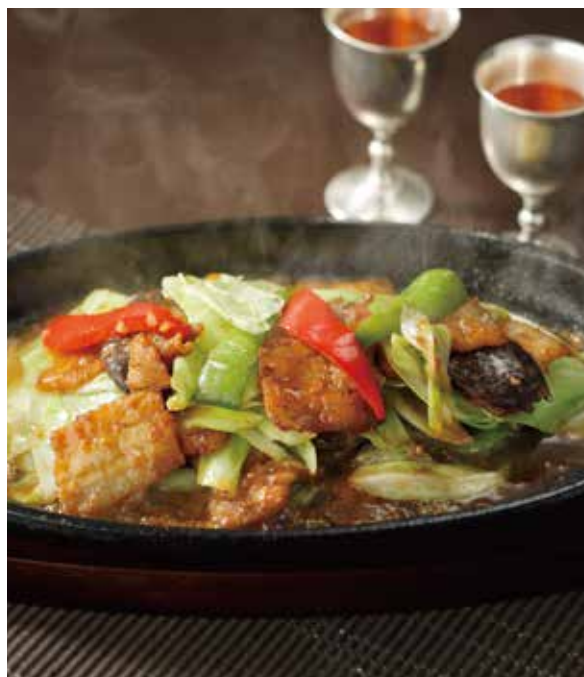
加熱した鉄板の上で最終仕上げを行い、香り立つ旨みを味わう当店の名物料理です。



1. 鉄板彩色牛柳絲 税込 2,640
Sautéed beef, pimiento and paprica on hot grill plate
牛フィレ肉とピーマンとパプリカの
細切り炒め、鉄板仕立て



2. 鉄板港味海鮮 税込 2,640
Sautéed seafood on hot grill plate [Hong kong style]
(salt or XO sauce or Coconut sauce)
海の幸の香港風強火炒め、
鉄板仕立て
味をお選びください(塩味・自家製 XO 醬・ココナッツ)



3. 鉄板回鍋肉 税込 1,980
Sautéed pork and cabbage on hot grill plate
キャベツと豚肉の回鍋肉、
鉄板仕立て



4. 鉄板腰果鶏丁 税込 1,980
Sautéed chicken and cashew nut on hot grill plate
(salt or hot)
大山鶏とカシューナッツの炒め物、
鉄板仕立て
味をお選びください(塩味・四川風辛味炒め)



5. 鉄板蟹肉扒時菜 ----- 税込 2,310
*Sautéed vegetables and mushroom
 with crab meat sauce on hot grill plate*
 青野菜ときのこの蟹あんかけ、
 鉄板仕立て



6. 鉄板海鮮鍋粍 ----- 税込 2,530
*Sautéed seafood served on crisp rice
 on hot grill plate*
 海の幸と野菜のおこげ料理、
 鉄板仕立て



7. 鉄板海鮮炒麺 ----- 税込 2,750
Fried noodles with seafood on hot grill plate
 海の幸の焼きそば、鉄板仕立て



8. 鉄板小排翅炒飯 ----- 税込 5,170
Fried rice with shark's fin on hot grill plate
 吉切鮫の胸びれの姿煮あんかけ
 特製卵炒飯、鉄板仕立て

ふかのひれ・鮑



1. 一品排翅 税込 14,300

Braised shark's fin (whole) on hot grill plate (Cantonese style or Pekingese style)

吉切鮫の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て

味をお選びください（広東式 金華ハム風味・北京式 濃厚な白濁スープ）



2. 蟹肉魚翅 1名様用 税込 2,970
Shark's fin soup with crab meat 2~3名様 税込 6,380

ふかのひれと蟹のスープ



3. 紅焼魚翅 1名様用 税込 2,750
Shark's fin soup 2~3名様 税込 5,830

ふかのひれのスープ



4. 豉汁煎鮑魚 ----- 1~2名様用 税込 2,640
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce
 鮑のステーキ、豆豉ソース



5. 葱油原殻鮑魚 ----- 1~2名様用 税込 2,640
Steamed abalone with scallion sauce
 鮑の広東式葱風味蒸し、
 香味醤油ソース



6. 蠔油炒鮑魚 ----- 1~2名様用 税込 2,640
Sautéed abalone with oyster sauce
 鮑と野菜のオイスターソース炒め



7. XO醬炒鮑魚 ----- 1~2名様用 税込 2,640
Sautéed abalone with XO sauce
 鮑と野菜のXO醬炒め

海の幸・野菜・豆腐・スープ



1. 乾焼蝦仁 ----- 税込 2,640
Sautéed shrimp (Chili sauce)
海老のチリソース煮



2. 鉄板港味海鮮 ----- 税込 2,530
Sautéed seafood on hot grill plate [Hong kong style]
(salt or XO sauce or Coconut sauce)
海の幸の香港風強火炒め、鉄板仕立て
味をお選びください
(塩味・自家製 XO 醬・ココナッツ)



3. 鉄板蟹肉扒時菜 ----- 税込 2,200
Sautéed vegetables and mushroom
with crab meat sauce on hot grill plate
青野菜ときのこの蟹あんかけ、
鉄板仕立て



4. 橄欖油炒素菜 ----- 税込 1,760
Sautéed vegetable with olive oil
(Garlic salt or XO sauce or Oyster sauce)
野菜のオリーブオイル炒め
味をお選びください
(にんにく塩・自家製 XO 醬・オイスターソース)



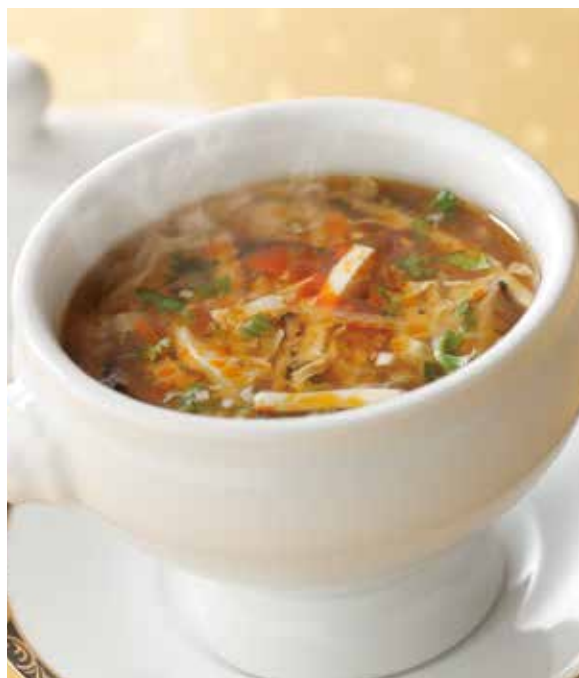
5. 蟹肉豆腐 税込 2,200
Braised crab meat and tofu
 蟹と豆腐の煮込み



6. 陳麻婆豆腐 税込 1,980
Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)
 陳麻婆豆腐



7. 蟹肉包米湯 1名様用 税込 880
Corn soup with crab meat
 蟹入りコーンスープ



8. 酸辣豆腐湯 1名様用 税込 770
Hot and sour soup
 豆腐と卵のサンラータン

肉料理



1. 北 京 烤 鴨 ----- 1切 税込 825
Roasted Peking duck 半羽 税込 7,700
 北京ダック 1羽 税込 14,300
 半羽、1羽は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。



2. 鉄板彩色牛柳絲 ----- 税込 2,640
Sautéed beef, pimiento and paprika on hot grill plate
 牛フィレ肉とピーマンとパプリカの
 細切り炒め、鉄板仕立て



3. 豉椒 煎 牛 柳 ----- 2枚 税込 2,200
Sautéed beef (Pepper and fermented soy beans sauce)
 牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え



4. 蠔油龍鬚牛柳 ----- 税込 2,420
Sautéed beef (Oyster sauce)
 牛フィレ肉とアスパラガスの
 オイスターソース炒め



5. 糖 醋 里 脊 ----- 税込 2,420
Sweet sour pork
 鹿児島産黒豚の酢豚



6. 鉄 板 回 鍋 肉 ----- 税込 1,980
Sautéed pork and cabbage on hot grill plate
 キャベツと豚肉の回鍋肉、
 鉄板仕立て



7. 沙 律 油 淋 鶏 ----- 税込 1,980
Fried chicken (Salty sweet sauce)
 大山鶏の唐揚げ、香味ソースがけ、
 サラダ添え



8. 鉄 板 腰 果 鶏 丁 ----- 税込 1,980
Sautéed chicken and cashew nut on hot grill plate
 (salt or hot)
 大山鶏とカシューナッツの炒め物、
 鉄板仕立て
 味をお選びください(塩味・四川風辛味炒め)

湯麺・ビーフン



1. 什 錦 湯 麺 税込 2,640
Seafood soup noodles
 海の幸と野菜の湯麺



2. 特撰海鮮亜寿多麺 税込 2,200
Aster special soup noodles with seafood
 特撰海鮮アスター麺



3. 魚 翅 麺 税込 5,500
Soup noodles with braised shark's fin ハーフ 税込 2,750
 ふかのひれ麺



4. 排 翅 麺 税込 14,300
Soup noodles with braised whole shark's fin ハーフ 税込 7,150
 ふかのひれの姿煮込み麺



5. 叉 焼 麵 ----- 税込 1,760
Slices of roasted pork soup noodles
 黒豚肩ロースのチャーシュー麵



6. 芹 菜 湯 麵 ----- 税込 2,090
Soup noodles with celery and pork
 セロリー麵



7. 酸 辣 湯 麵 ----- 税込 1,870
Hot and sour soup noodles
 サンラータン麵



8. 担 担 麵 ----- 税込 1,760
TANTAN noodles topped with minced beef and takana
 牛肉と高菜の胡麻味噌タンタン麵



9. 蟹 肉 米 粉 ----- 税込 2,750
Rice-flour noodles with crab meat and vegetables (Salt or Curry)
 蟹と野菜のビーフン
 味をお選びください(塩味・シンガポール風カレー味)



10. 福 建 米 粉 ----- 税込 1,980
Rice-flour noodles with pork and vegetables (Salt or Curry)
 福建ビーフン
 味をお選びください(塩味・シンガポール風カレー味)

炒麺・ご飯



1. 鉄板海鮮炒麺 税込 2,750
Fried noodles with seafood on hot grill plate
海の幸の焼きそば、鉄板仕立て



2. 鉄板什錦炒麺 ..税込 2,200
Fried noodles with pork and vegetables on hot grill plate
黒豚チャーシューと
海老入り五目焼きそば、
鉄板仕立て



3. 鉄板広東炒麺 ..税込 2,420
Fried noodles with beef and celery on hot grill plate
牛肉とセロリーの焼きそば、
鉄板仕立て



4. 鉄板蝦仁炒麺 .. 税込 2,310
Fried noodles with shrimp on hot grill plate
海老焼きそば、
鉄板仕立て



5. 蟹肉生菜炒飯 税込 2,750
Fried rice with crab meat and lettuce
 蟹とレタスの炒飯



6. 港味炒飯 税込 2,200
Fried rice with shrimp and crab meat
 海老と蟹の香港風炒飯



7. 牛柳燴飯 税込 2,200
Bowl of rice topped with sautéed beef and vegetables
 牛フィレ肉と野菜の
 あんかけご飯



8. 鉄板海鮮炒飯 .. 税込 2,750
Fried rice with seafood on hot grill plate
 海の幸のあんかけ炒飯、
 鉄板仕立て



9. 鉄板小排翅炒飯 .. 税込 5,170
Fried rice with shark's fin on hot grill plate
 吉切鮫の胸びれの
 姿煮あんかけ
 特製卵炒飯、鉄板仕立て

デザート



1. 鮮果美人豆腐 税込 880
Soft almond jelly with fruit
 コラーゲン入りやわらか杏仁、
 フレッシュフルーツ添え



2. 西米奶露 税込 770
Coconut milk with tapioca (fruit or sweet 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)



3. 西米奶露雪糕 税込 880
Coconut milk with tapioca and icecream(Fruit or Sweet red beans)
 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ください)



4. 香 芒 布 丁 税込 1,100
Mango pudding
 マンゴープリン



5. 雪 糕 税込 770
Icecream with fruit vinegar
 コラーゲン入りココナッツアイス



6. 炸 芝 麻 球 2個 税込 616
Fried sweet sesame balls
 あん入り揚げ胡麻団子