

前菜・スープ



1. 三拼盤 2,500
Three kinds of appetizer (税込 2,750)

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 1,200
Chef's special appetizer (税込 1,320)

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 1,800
Jellyfish in vinegar (税込 1,980)

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 1,800
Prawn and nuts salad (税込 1,980)

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 1,200
Cold chicken (Ginger scallion sauce) (税込 1,320)

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 1,200
Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce) (税込 1,320)

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. 包米湯 1名様用 800
Corn soup (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。

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。



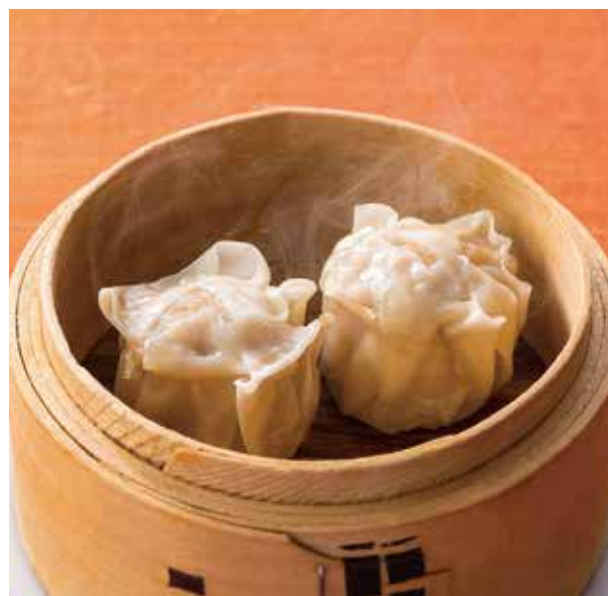
創業店舗(1926 年 銀座一丁目)



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. 翡翠水晶包 2個 800
Steamed shrimp dumpling (税込 880)

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。



5. 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。



6. 炸春卷 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。



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

ふかのひれ・野菜・豆腐



1. 鉄板紅焼排翅 1枚 13,000
Braised whole shark's fin on hot grill plate (税込 14,300)
吉切鯨の尾びれの姿煮込み、鉄板仕立て ハーフ 6,500
 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、鉄板に盛り付けました。 (税込 7,150)
 伝統の技術が生み出す一品です。



2. 芙蓉海鮮魚翅羹 1名様用 2,600
Shark's fin soup with seafood (税込 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 1名様用 2,500
Shark's fin soup (税込 2,750)
ふかのひれのスープ
 丸鶏をたっぷり使った上質なスープで
 ふかのひれを煮込んだ本格的なスープです。



4. 橄欖油炒蔬菜 1,800
Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil) (税込 1,980)

青野菜のエキ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醬



5. 双鮮豆腐 2,000
Braised tofu with scallop and shrimp (税込 2,200)

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。



6. 陳麻婆豆腐 1,800
Spicy braised tofu and minced beef (Very hot) (税込 1,980)

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。

あわび
調理長おすすめ鮑・帆立貝



1. 豉汁煎鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with fermented soy beans sauce (税込 2,640)
 鮑のステーキ、豆豉ソース
 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 2,400
Steamed abalone with scallion sauce (税込 2,640)
 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。



3. 蠔油炒鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with oyster sauce (税込 2,640)
 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醬炒鮑魚 1~2名様用 2,400
Sautéed abalone with XO sauce (税込 2,640)
 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醬が香りよく鮑を包み込みます。



5. 蘭花鮮貝 2,600

Sautéed scallops and broccolis (税込 2,860)

帆立貝とブロッコリーの炒め物

帆立貝のみずみずしいうまみとブロッコリーの相性は抜群。あっさりと塩味で仕上げました。



6. XO醬鮮貝 2,600

Sautéed scallops (XO sauce) (税込 2,860)

帆立貝のXO醬炒め

干し貝柱と干し海老、中国ハム使いピリッと辛めに仕上げたXO醬が帆立貝のうまみを更に引き出します。



7. 豉汁鮮貝 2,600

Sautéed scallops with fermented soy beans sauce (税込 2,860)

帆立貝の炒め物、豆豉ソース

中国の豆味噌(ドウチャー)を炒めて作る香りの良いソースと帆立貝、パプリカがよく合う、バランスの良い一皿です。



8. 五彩蒸鮮貝 2,600

Steamed scallop with garlic sauce (税込 2,860)

帆立貝の蒸し物、彩りガーリックソース

蒸気でうまみを封じ込めた帆立貝とガーリックソースのハーモニーをお楽しみください。

海老・海の幸



1. 乾焼蝦仁 2,600
Sautéed shrimp (Chili sauce) (税込 2,860)

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. 芹菜炒魷魚 1,800
Sautéed cuttlefish and celery (税込 1,980)

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



3. 海鮮鍋粿 1名様用 2,000
Sautéed seafood served on crisp rice (税込 2,200)

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。



4. 海鮮八宝菜 2,400
Sautéed seafood and vegetables
 (税込 2,640)
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を引き立てます。



5. 鮮奶汁蝦仁 2,600
Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)
 (税込 2,860)
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とマンゴーソースが
 海老と甘酸っぱいパイナップルによく合います。

肉料理



1. 豉椒牛里脊 2切 1,400
Sautéed beef with fermented soy beans (税込 1,540)

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(ドウチャー)のソースで仕上げました。

ご追加は、1枚単位で承ります。



2. 北京烤鴨 1切 750
Roasted peking duck with salad (税込 825)

北京ダック、サラダ添え

北京の名物料理をお一人様用にご用意しました。お口直しのサラダと共に召しあがりください。



3. 蠔油龍鬚牛肉 2,600
Sautéed beef and asparagus (税込 2,860)
 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。



4. 青椒牛肉絲 2,600
Sautéed beef and pimiento (税込 2,860)
 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。



5. 糖醋里脊 2,400
Sweet sour pork (税込 2,640)
 鹿児島産黒豚ロースの酢豚
 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業です。



6. 回鍋肉 1,800
Sautéed pork and cabbage (税込 1,980)
 鹿児島産黒豚ロースの回鍋肉
 うまみのある黒豚ロース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辛さひかえめです。



7. 腰果炒鶏丁 1,800
Sautéed chicken and cashew nuts (税込 1,980)
 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。



8. 油淋鶏 2,000
Fried chicken (Salty sweet sauce) (税込 2,200)
 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。

湯麺

アスター麺 - 秘伝のブレンド味噌 -

醤油味のスープに、4種のブレンド味噌で調味した豚肉と野菜・きのこのあんをかけた「アスター麺」。

昭和33年、東京タワー店の開業を記念するメニューとして開発されました。

ブレンド味噌にニンニクや豆豉(中国粒味噌)を加えた食欲をそそる風味と、味噌味のあんが醤油味のスープと溶け合う味は独創的で、販売当時から人気を得てロングセラー商品となりました。



1. 什錦湯麺 2,300
Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables (税込 2,530)

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. 亜寿多麺 1,800
Aster special soup noodles (税込 1,980)

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。



3. 芙蓉蝦仁麵 1,900
Shrimp omelette soup noodle (税込 2,090)
海老玉麵

ふっくら焼いた海老玉をのせた、ボリュームたっぷりのスープ麵です。



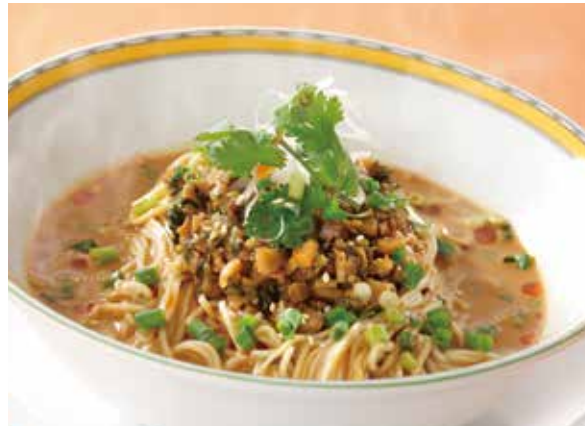
4. 芹菜湯麵 1,900
Soup noodles with celery and pork (税込 2,090)
鹿児島産黒豚ロースのセロリー麵

豚肉、セロリー、筍、椎茸を炒め、醤油味のスープで仕上しました。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. 酸辣湯麵 1,700
Hot and sour soup noodles (税込 1,870)
サンラータン麵

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麵です。



6. 担担麵 1,600
Noodles with minced beef (Hot) (税込 1,760)
担担麵

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. 魚翅麵 5,000 / ハーフ 2,500
(税込 5,500) (税込 2,750)
Soup noodles with braised shark's fin
ふかのひれ麵



8. 排翅麵 13,000 / ハーフ 6,500
(税込 14,300) (税込 7,150)
Soup noodles with braised whole shark's fin
ふかのひれの姿煮込み麵

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麵です。

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 2,100
Fried noodles with seafood (税込 2,310)

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 1,900
Fried noodles with beef and celery (税込 2,090)

牛肉とセロリーの焼きそば

牛肉とセロリー、筍を炒め、醤油とかき油味で仕上たあんをかけました。



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

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. 海鮮星加坡米粉 2,400
Rice-flour noodles with seafood (Curry sauce) (税込 2,640)

海の幸のビーフン、カレー風味

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。



5. 福建米粉 1,800
Rice-flour noodles with pork and vegetables (税込 1,980)

福建ビーフン

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。



6. 牛肉生菜炒飯 2,400
Fried rice with beef and lettuce (税込 2,640)

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。



7. 海鮮燴飯 2,100
Sautéed seafood served on rice (税込 2,310)

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。



8. 什錦炒飯 1,800
Fried rice with pork, shrimp and vegetables (税込 1,980)

炒飯

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。



9. 魚翅泡飯 3,100
Boiled rice in shark's fin soup (税込 3,410)

ふかのひれのスープかけご飯



10. 紅焼排翅飯
 13,000/ハーフ 6,500
 (税込 14,300) (税込 7,150)

ふかのひれの姿煮込みのあんかけご飯

デザート



1. 鮮果杏仁豆腐 800
Almond jelly with fruit cocktail (税込 880)
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。フルーツは季節変わりです。



2. 香芒布丁 1,000
Mango pudding (税込 1,100)
マンゴープリン
 マンゴの果肉を使い、フルーティーな香りと
 とろける食感が人気です。



3. 西米奶露雪糕 800
Coconut milk with tapioca ice cream (税込 880)
**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



4. 西米奶露 700
Coconut milk with tapioca (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ください



5. 鮮奶豆腐 700
Soft almond jelly (税込 770)
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ます。



6. 雪糕 700
Coconut milk ice cream (税込 770)
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム
 ※バニラもご用意できます



7. 炸芝麻球 2個 560
Deep fried sweet dumpling with sesame seed (税込 616)
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. 甜点拼鲜果 650
Assorted dessert (税込 715)
**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。
 内容は季節により変わります。