

名物 アスター醬料理

Our specialty: Aster sauce dishes



アスター醬とは、八丁味噌、赤味噌、中国粒味噌（ドウチー）など数種の味噌をブレンドしにんにく、唐辛子を加えた銀座アスター秘伝のソースのこと。アスター醬を使ったアスター麺は1958年に発売し、以後60余年にわたるロングセラー商品となっております。濃厚で奥深い味わいを生かした料理を名古屋松坂屋限定のご当地メニューとしてお楽しみください。

Aster sauce is Ginza Aster's secret sauce, which is a blend of several types of miso, including Hatcho miso, red miso, and Chinese grain miso(Douchi) , with the addition of garlic and chili pepper.

Aster special soup noodles made with Aster sauce were released in 1958 and have been a long-selling product for over 60 years.

Please enjoy exclusive dishes that make use of rich and deep flavors .



アスター麺



1. 炸亜寿多春巻 1本 550
Aster special spring roll

黒豚と白菜のアスター醬春巻



2. 醬爆土鶏鍋粿 3,300
Sautéed chicken served on crisp rice (Aster sauce)

名古屋コーチンの卵とじ炒め、
おこげ料理



3

3. 陶板醬爆土鷄飯 Sautéed chicken and egg served on rice on hot grill plate (Aster sauce) 3,300

名古屋コーチンの卵とじ炒めかけご飯、陶板仕立て

4. 醬爆土鷄 Sautéed chicken and egg (Aster sauce) 3,080

名古屋コーチンの卵とじ炒め



5. 亜寿多醬回鍋肉 2,750

Sautéed pork and cabbage(Aster sauce)

回鍋肉、アスター醬仕立て



6. 腰果炒土鷄丁 3,080

Sautéed chicken and cashew nuts (Aster sauce)

名古屋コーチンと
カシューナッツの炒め物

[調味をお選びください] ①塩 ②アスター醬仕立て

Please choose a seasoning ①Salt ②Aster sauce

*All prices are tax included. *Actual product may vary. *For allergies, please contact the staff before you place your order.

前菜 *Appetizer*



1. 三鮮盤 *Three kinds of appetizer* 3,300
三種前菜盛り合わせ
2. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* 2,310
くらげの甘酢和え
3. 広東白切鶏 *Cold chicken* 1,980
蒸し鶏 [調味をお選びください] ①葱生姜ソース ②胡麻ソース
Please choose a seasoning ①Scallion and ginger sauce ②Sesame sauce
4. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* 1,980
豚肉の蜜漬け香り焼き
5. 什錦小拼盤 *Chef's special appetizer* 1名様用 1,650
前菜の盛り合わせ

ふかのひれ *Shark's Fin*

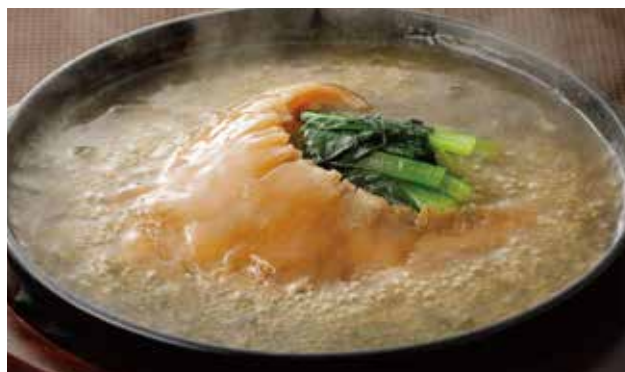
散翅 *Loose*



1. 紅焼散翅 *Braised shark's fin* 1名様用 6,600

ふかのひれの煮込み

排翅 *Whole*



2. 紅焼排翅 1g 220

Braised whole shark's fin

吉切鯨の尾びれの姿煮込み

本日のふかのひれの大きさ(重量)を係の者が
ご案内いたします。1枚単位で承ります。

*The staff will inform you of the weight of today's
shark's fin. We accept orders starting from 1 whole.*

写真は120g 前後の排翅のイメージです。

The size of the whole shark's fin in the image is about 120 grams.

排翅(尾びれ)、散翅(くだけ)、金翅(様々な部位のミックス)
をご用意しております。

*We offer tail fins, loosened fins, and mixed fin from various parts of
the fin.*



金翅 *Mix*

3. 紅焼魚翅 *Shark's fin soup* 1名様用 3,080

ふかのひれのスープ

点心 Dim sum

1. 鍋貼児 Gyoza 3個 825
餃子
2. 蟹肉焼売 Shaomai with crab meat 3個 825
豚肉と蟹の焼売
3. 炸亜寿多春卷 Aster special spring rolls 1本 550
黒豚と白菜のアスター醬春卷
4. 炸蝦仁雲吞 Fried shrimp wonton(mayonnaise sauce) 4個 880
揚げ海老ワンタン、マヨネーズクリームソース添え
5. 蒸蝦仁雲吞 Steamed shrimp wonton 4個 880
蒸し海老ワンタン、香味醬油がけ
6. 翡翠水晶包 Steamed shrimp dumpling 2個 770
海老の水晶包み蒸し
7. 三種点心 Three kinds of dimsum 880
蒸し点心三種



野菜・豆腐・スープ *Vegetable / Tofu / Soup*

1. 橄欖油炒蔬菜 *Sautéed vegetables (Extra virgin olive oil)* 2,420

青野菜のエキストラバージンオリーブオイル炒め

[調味をお選びください] ①塩 ②ガーリック塩 ③ガーリック醤油

Please choose a seasoning ①Salt ②Garlic salt ③Garlic soy sauce

2. XO 醬素菜 *Sautéed vegetables and mushroom (XO sauce)* 2,750

野菜ときのこのXO醬炒め

3. 双鮮豆腐 *Braised tofu with scallop and shrimp* 3,080

帆立貝と海老と豆腐の煮込み

4. 陳麻婆豆腐 *Spicy braised tofu and minced beef (Very hot)* 2,640

陳麻婆豆腐 辛味は調整できます *You can adjust the spiciness.*

5. 包米湯 *Corn soup* 1名様用 1,100

コーンスープ



海の幸 *Seafood*

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* 3,080

海の幸と野菜の八宝菜

2. 蘭花鮮貝 *Sautéed scallops and broccolis* 3,300

帆立貝とブロッコリーの炒め物

[調味をお選びください] ①塩 ②XO 醤

Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce

3. 乾焼蝦仁 *Sautéed shrimp (Chili sauce)* 2,970

海老のチリソース煮

4. 鮮奶汁蝦仁 *Sautéed shrimp (Mayonnaise sauce)* 2,970

海老のマヨネーズクリームソース炒め

5. 芹菜炒魷魚 *Sautéed cuttlefish and celery* 2,750

いかとセロリーの炒め物

[調味をお選びください] ①塩 ②XO 醤

Please choose a seasoning ①Salt ②XO sauce

6. 芙蓉蟹肉 *Crab meat egg fooyong* 3,300

蟹玉

7. 海鮮鍋粿 *Sautéed seafood served on crisp rice* 3,080

海の幸のおこげ料理

8. 葱油原殼鮑魚 *Steamed abalone with scallion sauce* 1個 3,520

鮑の蒸し物、香味醬油風味

9. 蠔油炒鮑魚 *Sautéed abalone with oyster sauce* 3,520

鮑と野菜のオイスターソース炒め



*All prices are tax included. *Actual product may vary. *For allergies, please contact the staff before you place your order.

肉料理 *Meat*

1. 青椒牛肉絲 *Sautéed beef and pimiento* 3,080
牛肉とピーマンの細切り炒め
2. 豉椒牛里脊 *Sautéed beef with steamed bread* 2切 2,200
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え
3. 糖醋里脊 *Sweet sour pork* 3,080
黒豚の酢豚
4. 亜寿多醬回鍋肉 *Sautéed pork and cabbage (Aster sauce)* 2,750
回鍋肉、アスター醬仕立て
5. 腰果炒土鷄丁 *Sautéed chicken and cashew nuts (Aster sauce)* 3,080
名古屋コーチンとカシューナッツの炒め物
[調味をお選びください] ①塩 ②アスター醬仕立て
Please choose a seasoning ①Salt ②Aster sauce
6. 油淋土鷄 *Fried chicken (Salty sweet sauce)* 2,970
名古屋コーチンの唐揚げ、香味ソース
7. 豉椒煎土鷄 *Sautéed chicken with steamed bread* 2切 3,300
名古屋コーチンのソテー、マントウ添え
8. 醬爆土鷄 *Sautéed chicken and egg (Aster sauce)* 3,080
名古屋コーチンの卵とじ炒め
9. 醬爆土鷄鍋粿 *Sautéed chicken and egg served on crisp rice (Aster sauce)* 3,300
名古屋コーチンの卵とじ炒め、おこげ料理
10. 北京烤鴨 *Roasted peking duck with salad* 2切 2,200
北京ダック、サラダ添え



3



7



10

湯麺・ビーフン *Soup noodles / Rice noodles*

1. 什錦湯麺 *Soup noodles with sautéed pork, seafood and vegetables* 2,750
海の幸と野菜の五目麺
2. 亜寿多麺 *Aster special soup noodles* 2,200
アスター麺
3. 芹菜湯麺 *Soup noodles with celery and pork* 2,310
黒豚のセロリー麺
4. 雲吞叉焼麺 *Soup noodles with roasted pork and wonton* 2,310
チャーシュー雲吞麺
5. 担担麺 *Noodles with minced beef (Hot)* 1,980
担担麺
6. 酸辣湯麺 *Hot and sour soup noodles* 2,090
サンラータン麺
7. 魚翅麺 *Soup noodles with braised shark's fin* 6,050
ふかのひれ麺
8. 海鮮米粉 *Rice-flour noodles with seafood* 2,750
海の幸のビーフン



炒麺・ご飯 *Fried noodles / Rice dishes*

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をお選びいただけます。 *You can choose how fried your fried noodles should be fried.*

1. 海鮮炒麺 *Fried noodles with seafood* 2,750
海の幸の焼きそば
2. 広東炒麺 *Fried noodles with beef and celery* 2,420
牛肉とセロリーの焼きそば
3. 什錦炒麺 *Fried noodles with pork and vegetables* 2,200
焼きそば
4. 陶板鮑魚海鮮炒麺 *Fried noodles with abalone, seafood and vegetables on hot grill plate* 4,400
鮑と海の幸の焼きそば、陶板仕立て
5. 海鮮燴飯 *Sautéed seafood served on rice* 2,750
海の幸と野菜のあんかけご飯
6. 牛肉生菜炒飯 *Fried rice with beef and lettuce* 2,750
牛フィレ肉とレタスの炒飯
7. 什錦炒飯 *Fried rice with pork, shrimp and vegetables* 2,200
炒飯
8. 陶板醬爆土鷄飯 *Sautéed chicken and egg served on crisp rice (Aster sauce)* 3,300
名古屋コーチンの卵とじ炒めかけご飯、陶板仕立て



1



8

デザート *Dessert*

1. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* 990
フルーツたっぷりの杏仁豆腐
2. 鮮奶豆腐 *Soft almond jelly* 880
コラーゲン入りやわらか杏仁
3. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and coconut ice cream* 990
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 *Choose toppings from fruit or red bean*
4. 雪糕 *Ice cream* 880
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
Choose flavors from Vanilla or Coconuts ice cream with collagen
5. 炸芝麻球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* 2個 660
あん入り揚げ胡麻団子
※追加は一個単位で承ります *Additions can be made in units of 1 piece*
6. 香芒布丁 *Mango pudding* 1,210
マンゴープリン

