前菜・サラダ

Appetizer・Salad

1. 亜寿多拼盤　*Chef's special appetizer* ..... 小 *3,000*
（税込 *3,300*）

調理長のおまかせ前菜の盛り合わせ

内容はその日によって変わります。季節の味をお楽しみ下さい。

2. 三　鮮　盤　*Three kinds of appetizer* *3,000*
（税込 *3,300*）

三種前菜盛り合わせ

銀座アスター人気前菜三種、くらげ、叉焼、蒸し鶏の葱生姜ソースを盛り合わせました。

3. 蜜汁叉焼肉 *Roasted pork* ---------- *1,850*
（税込 *2,035*）

豚肉の蜜漬け香り焼き

4. 拌海蜇皮 *Jellyfish in vinegar* ---------- *2,800*
（税込 *3,080*）

くらげの甘酢和え

塩味のご用意もできます。

5. 棒棒鶏 *Cold chicken with jellyfish (Sesame sauce)* ---------- *1,850*
（税込 *2,035*）

バンバンジー

6. 姜葱白切鶏 *Cold chicken (Ginger scallion sauce)* ---------- *1,850*
（税込 *2,035*）

蒸し鶏の葱生姜ソース

7. 口水鶏 *Cold chicken (Hot sauce)* ---------- *1,850*
（税込 *2,035*）

蒸し鶏のうまみ唐辛子ソース

8. 沙律海鮮 *Seafood salad (Black vinegar and sesame dressing or Citrus dressing)* ---------- *2,100*
（税込 *2,310*）

海の幸のサラダ

ドレッシングをお選びください。（黒酢胡麻ドレッシング、柚子ドレッシング）

4

8

名菜 ふかのひれのお料理

Aster Selected Dish“Shark's fin”

毛鹿鮫(モウカザメ)は体長３メートルになる大型のサメ。
ひれも大きく厚みがあり、姿煮には特に珍重されます。
吉切鮫(ヨシキリザメ)は日本海に多く、ふかのひれの主流はこのサメのひれです。
ひれの繊維のしっかりとした食感をお楽しみいただけます。

1. 金腿紅焼排翅　*Braised premium shark's fin on hot grill plate* ---------- *14,000*
（税込　*15,400*）

吉切鮫の尾びれの金華ハム風味煮込み、
陶板仕立て

2. 金腿紅焼魚翅　*Shark's fin soup with Jin hua ham* ---------- 1名様　*2,500*
（税込　*2,750*）
5,800
（税込　*6,380*）

ふかのひれのスープ、金華ハム風味

3. 芙蓉海鮮魚翅羹　*Shark's fin soup with seafood* ---------- 1名様　*2,600*
（税込　*2,860*）
6,000
（税込　*6,600*）

ふかのひれと海の幸のスープ

2

3

北京ダック・鮑

Peking Duck・Abalone

1. 北 京 烤 鴨　*Roasted Peking duck* ---------- 4切　*3,000*
（税込　*3,300*）

北京ダック

4切以上は1枚単位で承ります。

2. 清蒸原殻鮮鮑　*Steamed abalone with soy sauce* ---------- 1個　*2,800*
（税込　*3,080*）

鮑の蒸し物、香味醤油風味

3. 豉 汁 煎 鮮 鮑　*Sautéed abalone with fermented soy beans* ---------- 1個　*2,800*
（税込　*3,080*）

鮑のステーキ、陶板仕立て、ドウチーソース

1

2

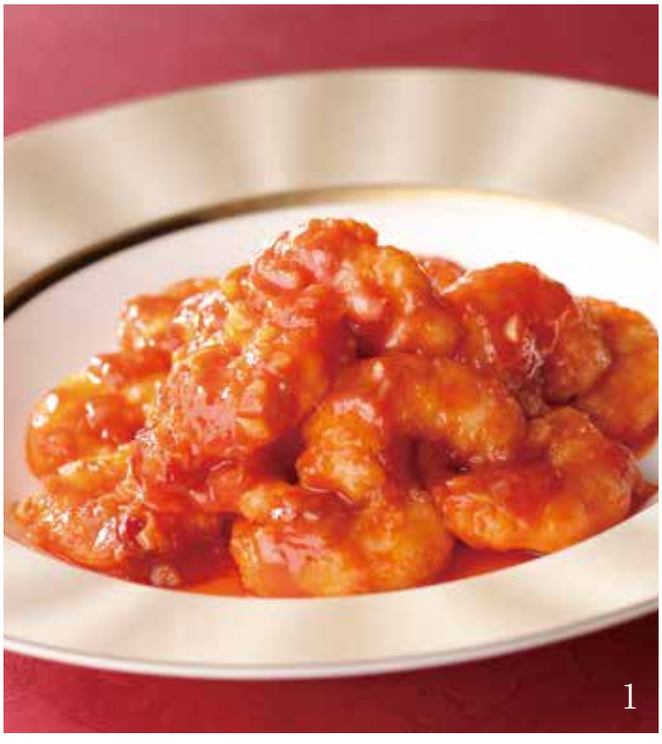
海老
Prawn･Shrimp

1. 乾 燒 蝦 仁　*Sautéed shrimp (Chili sauce)* *2,700*
海老のチリソース煮　（税込　*2,970*）

2. 乾 燒 大 蝦　*Sautéed prawn (Chili sauce)* *3,000*
大海老のチリソース煮　（税込　*3,300*）

3. 鮮 奶 汁 大 蝦　*Sautéed prawn (Mayonnaise cream sauce)* *3,000*
大海老のマヨネーズクリーム炒め　（税込　*3,300*）

4. 時 菜 炒 蝦 仁　*Sautéed shrimp and vegetables* *2,700*
海老と季節野菜の炒め物　（税込　*2,970*）


1

3

海の幸・蟹・帆立貝・白身魚

Seafood

1. 海鮮八宝菜 *Sautéed seafood and vegetables* ---------- *2,600*
（税込 *2,860*）

海の幸と野菜の八宝菜

2. 芙蓉蝦仁 *Shrimp omelette* ---------- *2,200*
（税込 *2,420*）

海老玉

3. 百花釀蟹拑 *Fried stuffed crab claw* ---------- 1本 *900*
（税込 *990*）

蟹の爪の広東風揚げ物

※蟹の仕入れ状況によりご用意できない場合がございます。

4. 蘭花炒鮮貝 *Sautéed scallop and broccoli* ---------- *2,900*
（税込 *3,190*）

帆立貝とブロッコリーの強火炒め

5. 奶油鮮貝 *Sautéed scallop(Cream sauce)* ---------- *2,900*
（税込 *3,190*）

帆立貝のクリーム煮

6. 糖醋魚 *Sweet sour fish* ---------- *2,200*
（税込 *2,420*）

白身魚の甘酢あんかけ

1

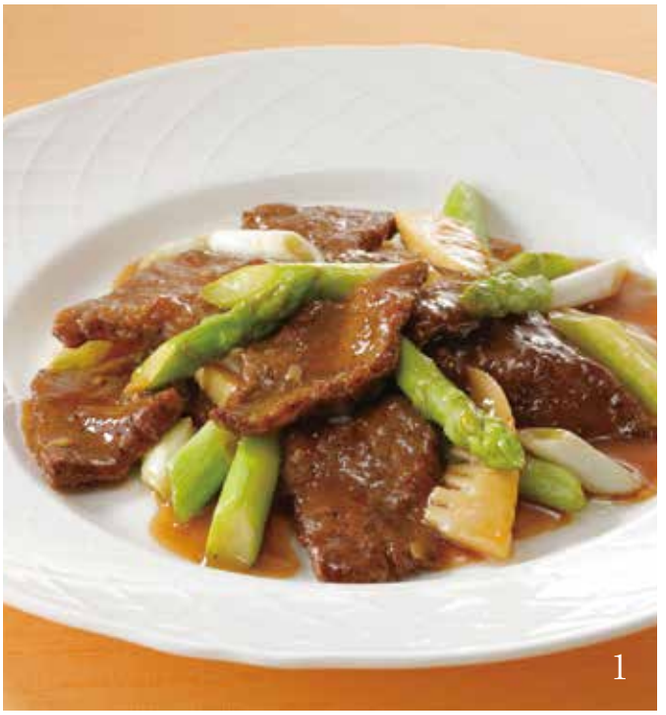
2

4

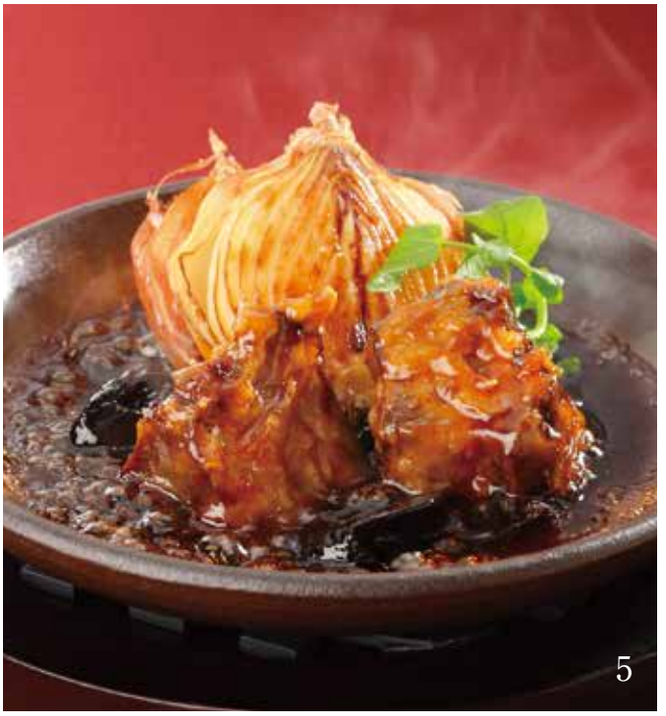
6

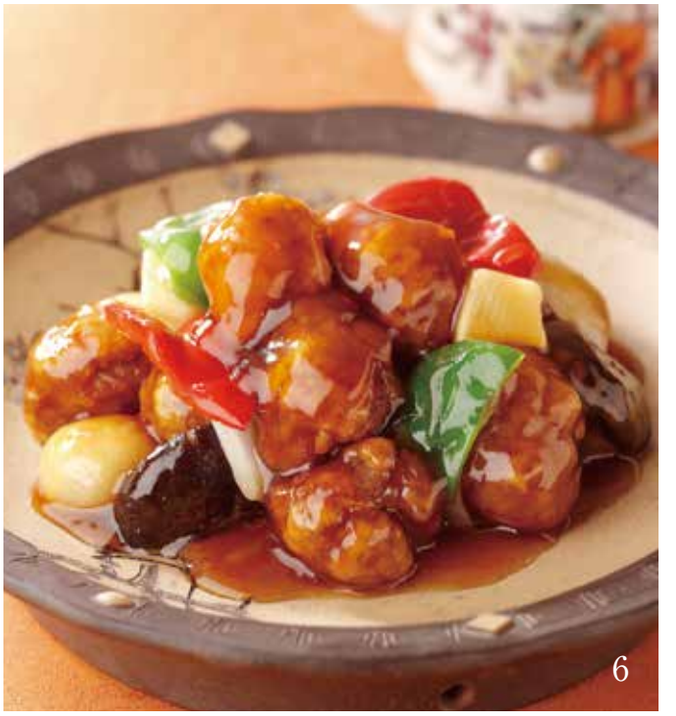
肉料理

Meat


1

3


5


6

1. 蠔 油 牛 肉　*Sautéed beef and vegetables (Oyster sauce)* ---------- *2,600*
（税込 *2,860*）
牛肉のオイスターソース炒め

2. 青 椒 牛 肉 絲　*Sautéed beef and pimiento* ---------- *2,600*
（税込 *2,860*）
牛肉とピーマンの細切り炒め

3. 豉 椒 牛 里 脊　*Sautéed beef with fermented soy beans* ---------- 2切 *1,800*
（税込 *1,980*）
牛フィレ肉のステーキ、マントウ添え

4. 黒 醋 吉 祥 肉　*Chef's Specialite　Deep fried pork (Sweet sour sauce)* ---------- *2,400*
（税込 *2,640*）
名物、吉祥肉

5. 糖 醋 里 脊　*Sweet sour pork* ---------- *2,200*
（税込 *2,420*）
酢豚

6. 糖 醋 丸 子　*Fried meat balls (Sweet sour sauce)* ---------- *1,900*
（税込 *2,090*）
肉団子の甘酢あんかけ

7. 油　淋　鶏　*Fried chicken (Salty sweet sauce)* ---------- *2,100*
（税込 *2,310*）
鶏肉の唐揚げ、香味ソース

8. 腰 果 炒 鶏 丁　*Sautéed chicken with cashew nut* ---------- *2,100*
（税込 *2,310*）
鶏肉とカシューナッツの炒め物

野菜・きのこ・豆腐・スープ

Vegetables･Mushroom･Tofu･Soup

1-①

1-③

1.一　品　素　菜　*Sautéed vegetables* ---------- *2,000*
（税込　*2,200*）

①Garlic sauce (Salt) ②Garlic soy sauce ③Oyster sauce
④XO sauce ⑤Cream sauce

青野菜のお料理

調味をお選びください。

①ガーリック塩 ②ガーリック醤油 ③オイスターソース ④XO 醤 ⑤クリーム煮

2. 陳麻婆豆腐　*Spicy braised tofu and minced beef in casserole (Very hot)*　*2,000*
（税込　*2,200*）

陳麻婆豆腐

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。

3. 麻　婆　豆　腐　*Braised tofu and minced pork in casserole* ---------- *1,900*
（税込　*2,090*）

麻婆豆腐

豆瓣醤を使いマイルドな辛さに仕上げた粗挽き豚肉の麻婆豆腐です。

4. 包　米　湯　*Corn soup* ---------- *1,800*
（税込　*1,980*）

コーンスープ

1名様用　*800*
（税込　*880*）

3

4

点心
Dimsum

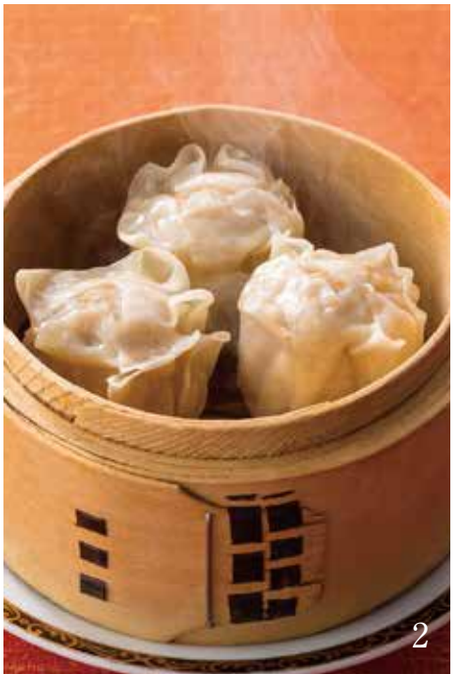
1. 黒猪小籠包 *Steamed soup buns with pork* ---------- 2個 *800*
（税込 *880*）
黒豚の小籠包

2. 蟹肉焼売 *Shaomai with crab meat* ---------- 3個 *750*
（税込 *825*）
豚肉と蟹の焼売

3. 百花海鮮 *Deepfried shrimp paste and minced seafood ball* ------- 1個 *550*
（税込 *605*）
海の幸の広東風揚げ物

4. 鍋貼児 *Gyoza* ---------- 3個 *750*
（税込 *825*）
餃子

5. 炸春巻 *Spring rolls* ---------- 1本 *400*
（税込 *440*）
春巻


2

3

5

おこげ料理・ご飯
Rice

1. 海　鮮　鍋　粑　*Sautéed seafood served on crisp rice* ---------- *2,400*
（税込　*2,640*）
海の幸のおこげ料理

2. 什　錦　炒　飯　*Fried rice with pork,shrimp and vegetables* ---------- *1,800*
（税込　*1,980*）
炒飯（スープがつきます）

3. 牛肉生菜炒飯　*Fried rice with beef and lettuce* ---------- *2,400*
（税込　*2,640*）
牛フィレ肉とレタスの炒飯（スープがつきます）

4. 牛　肉　燴　飯　*Fried rice with beef and vegetables in casserole* ---------- *1,900*
（税込　*2,090*）
牛肉と季節野菜のあんかけご飯
（スープがつきます）

1

3

湯麺
Soup noodles

1.什 錦 湯 麺　*Soup noodles with sautéed pork,seafood and vegetables* ------ *2,300*
（税込 *2,530*）
海の幸と野菜の五目麺

2.亜 寿 多 麺　*Aster special soup noodles* ---------- *1,800*
（税込 *1,980*）
アスター麺

3.叉　焼　麺　*Soup noodles with roasted pork* ---------- *1,600*
（税込 *1,760*）
チャーシュー麺

4.担　担　麺　*Noodles with minced beef (Very hot)* ---------- *1,600*
（税込 *1,760*）
担担麺

5.酸 辣 湯 麺　*Hot and sour soup noodles* ---------- *1,700*
（税込 *1,870*）
サンラータン麺

1

5

炒麺・ビーフン

Fried noodles･Rice-flour noodles

焼きそばは、焼き麺・揚げ麺をご用意しております

1.什 錦 炒 麺　*Fried noodles with pork and vegetables* ---------- *1,800*
（税込 *1,980*）

焼きそば

2.時菜蝦仁炒麺　*Fried noodles with shrimp and vegetables* ---------- *1,900*
（税込 *2,090*）

海老と野菜の焼きそば

3.海 鮮 炒 麺　*Fried noodles with seafood* ---------- *2,100*
（税込 *2,310*）

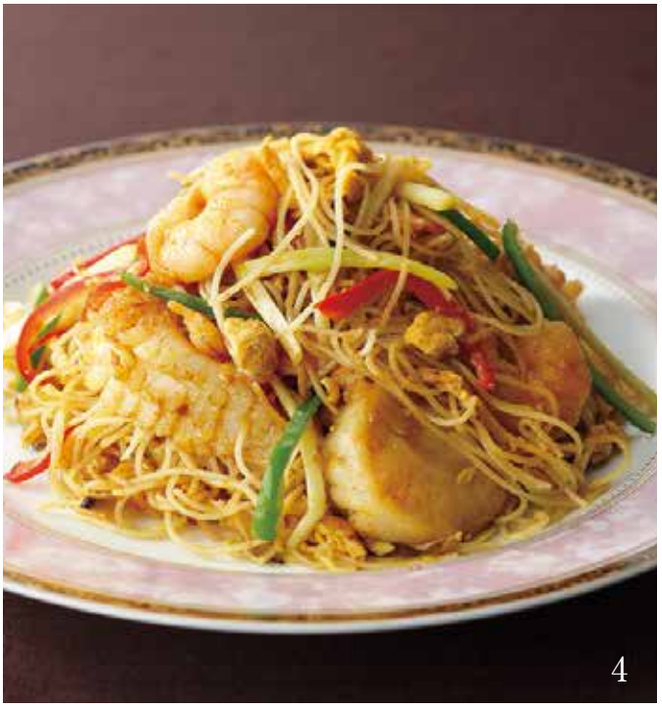
海の幸の焼きそば

4.海鮮星加坡米粉　*Rice-flour noodles with seafood* ---------- *2,200*
（税込 *2,420*）

海の幸のビーフン（スープがつきます）

調味をお選びください。①塩味 ②カレー風味

3


4

デザート

Dessert

1. 香 杜 布 丁 *Mango pudding* ---------- *1,000*
（税込 *1,100*）
マンゴープリン

2. 鮮果杏仁豆腐 *Almond jelly with fruit cocktail* ---------- *800*
（税込 *880*）
フルーツたっぷりの杏仁豆腐

3. 杏 仁 巴 飛 *Soft almond jelly parfet* ---------- *900*
（税込 *990*）
やわらか杏仁とフルーツジュレのパフェ
フルーツジュレは季節替わりでご用意しております。

4. 西米奶露雪糕 *Coconut milk with tapioca and ice cream (fruit, sweet red beans)* ---------- *800*
（税込 *880*）
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下さい。）

5. 西 米 奶 露 *Coconut milk with tapioca (fruit, sweet red beans)* ---------- *700*
（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下さい。）

6. 椰 奶 雪 糕 *Coconut ice cream* ---------- *700*
（税込 *770*）
コラーゲン入りココナッツアイスクリーム

7. 炸 芝 麻 球 *Deep fried sweet dumpling with sesame seed* ---------- 2個 *560*
（税込 *616*）
あん入り揚げ胡麻団子

1

3

4

7